પાકશાસ્ત્ર

અથવા

પકવાન્ન પોથી

લેખક

અ. સૌ. સવિતાગૌરી [illegible],

તથા

અ. સૌ. [illegible]ગૌરી [illegible].

કિંમત રૂ. ૩-૦-૦

પાકશાસ્ત્ર.

લેખક તથા પ્રગટ કર્તા,
ગં. સ્વ. લલિતાગૌરી સામરાવ,
તથા
ગં. સ્વ. વિમલાગૌરી મગનલાલ.
નડીઆદ.

સંવત ૧૯૭૯. સને ૧૯૨૩.

યુનિયન પ્રેસમાં પીરોજશાહ ખરશેદજીએ છાપ્યું છે.
નં૦ ૩૭, ધોબીતલાવ, મુંબઇ.

ઘર ઉપયોગી રસોઈ કળા.

પ્રભુએ મુખ્ય વિષય શું કર્યો ? તો કે ખોરાક, તેથી શરીરનું પોષણ થાય છે. પ્રાણી માત્રનું જીવન ટકાવી રાખનાર છે. એટલે તે વિષય ઘણોજ અગત્યનો છે. ખાવા પીવામાં હમેશાં નિયમિત રહેવું જોઇએ. દેશ કાળ ને રૂતુના પ્રમાણમાં ખોરાક લેવો જોઈએ. ખોરાક ખાવા પીવાથી વાત, પીત ને કફ એ ત્રણે દોષો ઉત્પન્ન થાય છે. જો એ ત્રણે દોષો સમાન રહે તો શરીર આરોગ્ય રહે છે. અને વધારે ઓછું રહે છે, તો અનેક પ્રકારના રોગો પેદા થઈ શરીર બગાડે છે. વધારે ઓછો રૂતુના ફેરફાર ને ખાવાપીવાની વ્યવસ્થા ઉપર રહેલો છે. રૂતુના ફેરફારથી પ્રકુત્તીમાં પણ ફેરફાર થાય છે. અને જુદી જુદી પ્રકારે બનાવેલો ખોરાક ખાવાની સ્વભાવિક ઇચ્છા થાય છે. નિત્ય એકજ જાતનો ખોરાક ખાવામાં આવે તો અરૂચી થાય છે, માટે જુદી જુદી જાતના બનાવેલા પદાર્થોનો ખાવામાં ઉપયોગ લેવો જોઈએ.

ખોરાકના પદાર્થમાં કુદરતી રીતેજ અનેક તરેહના સ્વાદ ભરેલા રસો રહેલા છે પરંતુ તેમને સારી રીતથી જો પાકશાસ્ત્ર જાણતા હોય છે, તો ઘણુંજ સ્વાદિષ્ટ બનાવી શકે છે.

પ્રાચીન કાળમાં નળરાજા, ભીમસેન, રેણુકા, અરૂંધતિ, વિગેરે સ્ત્રી, પુરૂષો સ્વાદિષ્ટ રસોઇકળા ઉત્તમ પ્રકારે જાણતા હતા. પરંતુ હાલમાં આ શિક્ષણની બહુ ખામી જોવામાં આવે છે. ઘરનાં માણસોની ખાવાપીવાની વ્યવસ્થા કરવાનો મુખ્ય આધાર સ્ત્રીઓ ઉપર રહેલો છે.

જેમ પુરૂષોને વિદ્યા આવડવી આવશ્યક છે તેમ સ્ત્રીઓને સારી રસોઇ કરતાં આવડવી જરૂરની છે. જેમ પુષ્કળ વિદ્યાવાળા પુરૂષને માન પ્રતિષ્ઠા મળે છે, અને તે તેનું ભૂષણ છે, તેમ સ્ત્રીઓને સારી રસોઈ કરતાં આવડે છે, તો તેની પ્રતિષ્ઠા વધે છે. પુરૂષોએ ઘરમાં આણેલા પદાર્થો સારી રીતે તૈયાર કરી જમાડવા એ સ્ત્રીઓનું કર્ત્તવ્ય છે. સારો ને સ્વચ્છ ખોરાક ખાવાને આવવાથી પ્રકૃતિ નિરોગી રહે છે અને મન સંતુષ્ટ થાય છે. સારી રસોઇ કરનાર સ્ત્રી કુટુંબમાં સર્વને વ્હાલી થઇ પડે છે. માટે હમેશાં પોતાની પુત્રીઓને રસોઈ કરતાં શીખવાડવી, તે ઘણીજ જરૂરની છે અને હરરોજના અભ્યાસથી તેને કંટાળો તેમજ મુઝવણ રહેતી નથી. માટે રસોઈનું કામ તો લક્ષ અને કાળજીથી કરવાથી ઘણીજ સ્વાદીષ્ટ બનશે. રસોઈ સ્વાદીષ્ટ કરવા પહેલાં સ્વચ્છતાની પહેલી જરૂર છે. કયા કયા પદાર્થોમાં શું શું ને કેટલું કેટલું નાંખવું, તે લક્ષમાં રાખવું. રસોઇમાં વખતો વખત આળસ કરવું તે બિલકુલ કામનું નથી. સારૂં ચઢેલું અન્ન ખાવાથી પાચન ક્રિયા સારી થાય છે. તેમજ વાસી ટાઢું અન્ન ખાવાથી શરીરમાં અનેક જાતના રોગ પેદા થાય છે. તે માટે સ્ત્રીઓએ ખાસ સંભારી ઘણીજ સુઘડતા રાખી જે રૂચીકર હોય તે પદાર્થ કરવા. રાંધેલ અન્નમાં મીઠાશ આવવીજ જોઇએ. એટલુંજ નહીં પણ દેખાવમાં પણ ખરાબ ન જોઇએ. આપણામાં કહેવત છે કે આંખને ગમે તે મોંને ભાવે! જે અન્ન જોતાંજ સારૂ ન દેખાય તે ખાવાને મન પણ ન થાય. રસોઇ સારી દેખાવા સ્વચ્છ રાખવી જોઇએ. તેમાં કચરો પડી ખરાબ ન થાય, તેના તરફ લક્ષ રાખવું જોઇએ. રસોઇના પદાર્થો

શી રીતે કરવા તે ટુંકમાં બધિ વિગત આ ચોપડીમાં કરવામાં આવી છે. તો કોઈની શીખવાડવાની કે મદદની જરૂર રહેતી નથી.

રસોઇની વ્યવસ્થા:—રસોઇના વાસણ સારી રીતે માંજી લૂછી સાફ કરીને કટેવાળો કરી તૈયાર રાખવાં અને તેને વખતો વખત કલાઈ કરેલી હોવી જોઇએ. ચઢેલા પદાર્થોમાં મેલી કડછી ઘાલવી નહીં. વેલણ, આડણી, તવઈ, થાળી, વાડકી, કઢાઇ, તવેથા તથા ઝારા, ઝારીઓ વગેરે સ્વચ્છ હોવાં જોઇએ. ચોખા, દાળ, લોટ વગેરે ચિજો સારી રીતે વીણી તેમજ ધોઈ, સ્વચ્છ કરી પછી તેને રસોઈના ઉપયોગમાં લેવું. શાક, ભાજી, પણ વિણી સમારી ધોઇને સ્વચ્છ કરી પછીથી કરવું. મેલા હાથ કશામાં અડકાડવા નહી, રસોઈનાં જોઇતા પદાર્થો કશા ઉગાડા મુકવા નહી. દહિં, દૂધ, ઘી અને તેલ વગેરે પદાર્થો ઘણાજ સાચવવા, પદાર્થ ચઢતી વખતે તાપ તરફ ઘણુંજ લક્ષ કરી ધ્યાન રાખવું જોઇએ નહીં તો કાચું, અગર દુણાઈ જાય, તો સ્વાદ બગડશે. ચઢતી વખતે ઉતાવળ કે બહુ ધિમાશ રાખવી નહી. ચઢેલો પદાર્થ જમનારને પિરસતા સુધી ઉનો રહેવો જોઇએ, તેમાં કચરો કે રાખ ન પડે તેમજ ધુમાડી ન જાય, તેમ ઢાંકી મુકવું જોઇએ.

રસોઈ તૈયાર થયા પછી પાક સંસ્કાર કરવો જોઇએ.

પાક સંસ્કાર.

નિત્ય રસોઈ થયા પછી, ગૃહસ્થને ઘેર વૈશ્વદેવ થવોજ જોઇએ, કારણ કે પ્રત્યેક ગૃહસ્થના ઘરમાં પાંચ અહીંનસાના સ્થાન રહેલા છે.

ખાંણીઓ, ઘંટી અને નીશા, ચુલો અને સઘડી, પાણી ભરી રાખવાથી, પૂંજો, વાસીદું, લીપવાનાં અથવા પ્રતિદીન અજાણતાં નાના જીવોની અહિંસા થવાનો સંભવ છે. માટે તેના નિવારણને માટે ગૃહસ્થોને ઘેર અવસ્ય વૈશ્વદેવ પંચ મહા યજ્ઞ થવાં જોઈએ, ધર્મ શાસ્ત્રમાં વૈશ્વદેવ કર્યા વીના જમવાથી નિચે પ્રમાણે દોષ બતલાવ્યા છેઃ દ્વિજો વૈશ્વદેવ કર્યા વિના ભોજન કરે છે, તે સર્વ નિષ્ફળ જાણવા અને તેવો અપવિય નરકો વિષે પડે છે, માણસ માત્ર પોતાને માટે રાંધીને જમે છે, તે કેવળ પાપનું ભોજન કરે છે, માટે વૈશ્વદેવનો હોમ કરતાં અવષેશ રહેલું. અન્ન શ્રી યજ્ઞનારાયણની પ્રસાદી રૂપ હોવાથી સત્પુરૂષોને જમવાને માટે વિષેસ યોગ્ય ગણેલું છે. માટે રસોઇ કરી રહ્યા પછી સધવાએ કે વિધવા સ્ત્રીઓએ પોતાના ઘરમાં વૈશ્વદેવ કરનાર કોઇ પુરૂષ હોય તો તેની પાસે વૈશ્વદેવ કરાવવો, અને જો પુરૂષ વર્ગમાં કોઈ વૈશ્વદેવ કરનાર નાં હોય તો નીચે બતાવેલી રીતે પોતે વૈશ્વદેવ કરવો. જે અગ્નિથી રસોઇ કરી હોય તે સળગતી અગ્નિને કુંડમાં અને બીજા તાંબાના પાત્રમાં લઈ તેમાં નિચેના પાંચ મંત્રો ભણી ઘીવાળા ભાતથી કે એકલા ઘીની પાંચવાર આહુતી આપવી.

અગ્નયેનમઃ વાયવેનમઃ સૂર્યાયનમઃ પ્રજાપતયેનમઃ અગ્નયે સ્વિષ્ટકૃતેનમઃ

એ પ્રમાણે અગ્નિમાં હોમ કરી પોતાના ઘરમાં જે દેવોનું સ્થાન હોય તેમને નૈવેદ્ય ધરાવવું અને તે પછી તે રંધાયલા અન્ન-માંથી ગૈાગ્રાસ (ગાયનો ભાગ), શ્વાનગ્રાસ (કૂતરાનો ભાગ) તે પ્રમાણે કાઢી તે સમયે જો કોઈ બારણે અભ્યાગત આવેલો દ્રષ્ટીએ પડે તો તેને બોલાવીને પ્રેમથી જમાડવું.

આવનાર અભ્યાગતને જો રાંધેલું અન્ન ન ખપતું હોય તો તેને કાચું અન્ન આપી પ્રસન્ન કરવો!

અતિથી ઉપર કેવો ભાવ રાખવો તે વિષે શ્રી બૃહત્પારાશર સંહિતામાં કહ્યું છે કે,

> गृहिणो वैश्व देवान्ते, गृहदारा मुपागत ।
> विश्णुं रुपोऽतिथी, सोऽस्ये मत्तारार्थ मिहागत ॥

ગૃહસ્થોએ વૈશ્વદેવની અંતે પોતાના ઘરને બારણે આવી ચઢેલા અતિથીને આ વિષ્ણુંરૂપ અતિથી મારા ઉદ્ધાર માટેજ આવેલા છે એમ જાણી તેને આદર પૂર્વક સત્કાર કરીને જમાડવો.

ભોજન સમયે આવેલા અતિથિના સત્કારનું ફલ તથા તેની આશાભંગ કરવાથી થતી હાની વિષે શ્રી વિષ્ણું સ્તુતિમાં કહ્યું છે કે,

> स्वादयायेनाग्नि होत्रेण, यज्ञेन तपसा तथा ।
> न चा प्रोति गृंही लोकान, यथात्वतिथि पूजनात् ॥
> अतिथि यैस्य भग्नाशो, गृहात्प्रतिनिवर्तते ।
> तस्मात सुकृत्तमादाय, दुष्कृतं तुं प्रयच्यति ॥

ગૃહસ્થાશ્રમીને જેવો અતિથિનો સત્કાર કરવાથી સ્વર્ગાદી લોકોની પ્રાપ્તિ થાય છે. તેવા વેદાભ્યાસ કરવાથી, અગ્નિહોત્ર રાખવાથી, યજ્ઞ કરવાથી અને તપ કરવાથી પણ થતી નથી. જેને ઘેરથી આવેલા અતિથિ આશા ભંગ થઇને પાછો જાય છે. શ્રદ્ધા પૂર્વક અતિથિને આપવામાં આવતું જળ સાગર સમાન અને મેરૂ તુલ્ય થાય છે. માટે સુજ્ઞ સ્ત્રીઓએ તે સમયે આવી મળેલા અતિથિનું સન્માન કરી, યથાશક્તિ રાંધેલું અથવા કોરૂં અન્ન આપી પ્રસન્ન કરવો.

અતિથિને ભોજન કરવામાં કાંઈ કારણસર મોડું થાય તેમ હોય તો બાલક, વૃદ્ધ, રોગી અને ગર્ભિણી સ્ત્રીઓ આદિ ને અતિ-થિના પહેલાં જુદું અન્ન કાઢી આપીને સ્પર્શા સ્પર્શ ન થાય એમ જમાડવાં.

તે પછી પોતાના પૂજ્ય કુટુંબીઓને બાળકોને તેમજ વૃદ્ધ સર્વેને જમાડીને પોતે જમવા બેસવું એજ વિવેકી સ્ત્રીઓનું ખરૂં કર્તવ્ય છે.

પતિવૃતા સ્ત્રીઓએ તો ગમે તેવું વિઘ્ન આવે પણ પતિને જમાડ્યા બાદ પછી જમવું, એ સ્ત્રીઓનો ખરો ધર્મ છે.

લલિતાગૌરી શામરાવ દલાલ,
વિમળાગૌરી મગનલાલ પંડ્યા.

ઘર ઉપયોગી પદાર્થની પરિક્ષા.

ગૃહ વ્યવહારમાં ઘણી વસ્તુઓનો ખપ પડે છે તેમાં પણ કેટલીક વસ્તુઓ વેચનારાઓ પોતાને વધારે નફો મેળવવા માટે તેમાં ભેળસેળ કરે છે. એવી ભેળસેળવાળી વસ્તુઓ જેવી કે દુધ, ઘી, તેલ, મધ, વિગેરે ખાવાથી શરીરને નુકશાન કરે છે, માટે તેવા પદાર્થોની પરીક્ષા કરતાં સ્ત્રીઓએ અવશ્ય શિખવુંજ જોઇએ. તેથી થોડા પદાર્થોની પરિક્ષા કરવાની રીત આમાં બતલાવી છે.

દુધની પરીક્ષા—દુધમાં નાઈટ્રીક એસીડનાં એક બે ટીપાં નાંખતાંજ જો પાણીનો ભેગ હશે તો દુધ ને પાણી છુટાં પડી જશે.

બીજી રીત—દુધમાં આંગળી બોળી એક ટીપું જમિન ઉપર કે અંગુઠાના નળ ઉપર મુકવાથી જો દુધ ચોખ્ખું હશે તો દુધનું ટીપું ગોળાકાર રહેશે, અને જો પાણીનો ભેગ હશે તો ટીપું પસરી જશે.

ખાંડની પરીક્ષા—રાતી ખાંડમાં રેતી ભેળવેલી આવે છે અને ધોળી ખાંડમાં હાડકાંની ભુકી ભેળવેલી આવે છે માટે એક કાચનાં ગ્લાસમાં પાણી ભરી તેમાં થોડી ખાંડ નાંખીને ચમચાથી હલાવીને ઓગાળવી પછી તે ગ્લાસને થોડીવાર મૂકી રાખવી, જો ખાંડમાં રેતી કે હાડકાંનો ભૂકો અગર બીજી જાતની મેળવણી હશે તો ગ્લાસમાં તળે ઠરી જશે.

માખણની પરીક્ષા—કેટલીક વખતે સસ્તા માખણમાં ઘણી અનેક જાતની વસ્તુ ભેળસેળ થાય છે. માટે થેાડા માખણને કાચની શીશીમાં તાવીને તપાસવાથી ભેળવેલી ચીજ છૂટી પડશે, અને ઠંડુ થયા પછી તેમાં ભેળવેલી ચીજ માલુમ પડશે.

મધની પરીક્ષા—મધમાં ખાંડ અથવા સાકરની ચાસણી ભેળવી વેચે છે, માટે ૨૦ ટીપાં મધનાં ને ૬૦ ટીપાં પાણીનાં લઇને ચમચા વતી હલાવી નાંખવું, જો તે મધ ચેાખું હશે તેા આ રીતથી તે દુધ જેવું સફેદ થશે, જો તેમાં ચાસણીનેા ભેગ હશે તેા તેમાંથી કાંજી જેવેા ભાગ છૂટેા પડી નીચે ઠરી જશે.

હીંગની પરીક્ષા—હીંગના ગાંગડાને દિવાસળી વતી સળગાવવેા જો તે કપૂરની પેઠે એકદમ સળગી ઉઠે તેા જાણવું કે સારી છે ને જો ન સળગે તેા ભેગ સમજવેા !

આટાની (લેાટની)—આટેા સારેા છે કે નહી તેમાં બીજી વસ્તુનેા ભેગ છે કે નહી તે જાણવા સારૂં થેાડેા આટેા હાથમાં લઈ અડધી મીનીટ સુધી મસળીને ગેાળી વાળવી. તેથી તે સારેા હશે તેા છૂટેા પડશે નહી, જો તેમાં કાંઈ ભેગ હશે તેા હાથમાંથી છૂટાં પડતાં વેળાઈ જશે.

ટરપીટન તેલની પરીક્ષા—જો ટરપીટન તેલમાં બીજું હલકી જાતનું તેલ ભેળવેલું હેાય તેા તેને સેાધવા એ તેલને સફેદ કાગળ ઉપર અગર કપડાં ઉપર નાંખી તેને હવા અગર ગરમીમાં પાસે જરા રાખી જોવું. જો તે ઉડી જાય તેા ચેાખું છે ને ડાઘેા રહે તેા તેમાં બીજા તેલનેા ભેગ છે તેમ સમજવું.

ખોરાકની થોડી સુચના.

શરીરની રચના અસ્થિ માંસ, મજ્જા અને ચરબીથી થયેલી છે. એ સર્વે ખોરાકના રૂપાંતરથી થાય છે. જે ખોરાક ખાઇએ તે લોહી અને મજ્જા ઉત્પન્ન થઇ અસ્થિ પછી મજબૂત થાય એવા પ્રકારનો ખોરાક ખાવો જોઇએ.

(૧) શરીરની વૃદ્ધિ થવાને જે સાધન જોઇએ તેનો ઉમેરો કરવો જોઇએ.

(૨) શરીરમાંથી દરરોજ ક્ષય થાય છે તો તેનો ઉમેરો કરવો.

(૩) શરીરમાં ગરમી રહી સ્નાયુની શક્તિ વધીને જ્ઞાનતંતુ મજબુત રહેવાને જે કંઈ જોઇએ તે પુરવા કરવી.

કયા કયા પદાર્થો કયા કયા વર્ગને ઉપયોગી છે તેની વિગતઃ—

શરીરને પોષણ આપી માંસની વૃદ્ધિ કરનાર પદાર્થઃ—ઘઉં, બાજરી, જુવાર, મકાઈ વિગેરે અનાજ અને દહી, છાશ, વગેરે આ વર્ગમાં આવે છે.

શરીરની ઉષ્ણતા ગરમી આપનાર પદાર્થઃ— મનુષ્યના શરીરમાં ચરબીનો ભાગ હોવાથી તેમાં ઉષ્ણતા રહે

છે. જે પદાર્થમાં ચરબી વધે છે, એ પદાર્થમાં ઘી, દુધ, માખણ, તેલ, સાકર, ખાંડ, ગોળ, કોપરૂં, બટાટા, રતાળું, વિગેરે છે. એવો પદાર્થ જે લોકો વધારે ખાય છે તે દેખાવમાં ઘણાજ મજબુત હોય છે. બાળક જો ગળ્યો પદાર્થ ખાય તો તેને નડે છે અને દાંત બગડે છે, એમ કહે છે, પણ તે ભૂલ છે. જેમની પ્રકુતીને માફક આવે છે તેને બહુ ફાયદા કરતા છે. બાળકને ગળ્યા પદાર્થ બહુજ ભાવે છે, તેથી શરીર પણ બેવડ થાય છે અને તે વયમાં તેવા પદાર્થપર પ્રિતી હોય છે. માટે છોકરાંને ગળ્યા પદાર્થ આપવા નહી. મોટા માણસને ગળપણ ઉપર પ્રિતિ વધારે હોતી નથી પણ તેમને તેલ કે ઘીમાં તળેલી ફરસી વસ્તુ વધારે ભાવે છે, પણ આવા પદાર્થ વધારે ખાવાથી શરીરને નુકશાનકારક નીવડે છે, પણ બળ વધતું નથી. ઘઉં, બાજરી જુવાર વગેરે ખાનારાઓ મહેનત મજુરી કરી શકે છે પણ ચરબીવાળા વધારે પદાર્થ ખાનાર મહેનત મજુરી કરી શકતા નથી. તેમજ નાની ઉમરમાં વાળ સફેદ થઈ જાય છે અને તેમાં ભેદ વધવાથી કેટલાક રોગ પણ થાય છે. ઠંડા દેશમાં વધારે ગરમી ઉત્પન્ન કરનારા પદાર્થોમાં ચરબીની પણ જરૂર છે, પણ હદ ઉપરાંત વધારે શરીરમાં ચરબી હોય તો નુકશાન કરનાર છે. આ પદાર્થ હાડકાં, માંસને મજબૂત કરનાર અને રક્ત શુદ્ધિ કરવાને ઉપયોગમાં આવે છે. મીઠું, મસાલા, શાકભાજી વિગેરે આવે છે આ પદાર્થથી લોહી સારૂં થાય છે. આપણા લોકોએ ગોરસ ભોજનને ઉત્તમ માનેલું છે, તેનું કારણ આપણું અન્ન વનસ્પતિથી ઉત્પન્ન થયેલું છે, તેમાં દુધ, ઘી, દહીં, માખણ એ પદાર્થ વિશેષ કરીને આવે છે. ઘઉં, બાજરી, ચોખા વિગેરે અનાજ ખોરાક નથી પણ તેમાં ચરબી વધારવાનો એક ગુણ છે. તુવેરની દાળમાં

ઘી મેળવી ખાવાથી પોષક ગુણ વધે છે. શાકમાં સીંગો પણ ઉત્તમ છે. મશાલા પણ માફકસર ખાવા। વધારે ખાવાથી નુકશાન કરતા છે. સ્વચ્છ ખોરાક શુદ્ધ સારો પ્રકૃતિને અનુકૂળ અને બરાબર રાંધીને ખાધેલો ખોરાક પોષણ કરે છે. પણ અશુદ્ધ, સડેલો, વાસી કે બગડેલો, કાચો, લુખો, અતિ ઠંડો, અતિ ગરમ, ભારે અતિ, વધારે અતિ, થોડો આ સર્વે રોગને ઉત્પન્ન કરે છે.

ખાવું શી રીતે—જે ખોરાક ખાવો તે બરોબર ચાવીને ખાવો. નિમેલે વખતેજ ખાવો. બીજી વખત ખાવા બેસીએ ત્યારે ખાધેલું બરાબર પચી ગયેલું હોવું જોઇએ. કામ કરતાં પહેલાં થોડું ખાવાથી શરીરમાં બળ આવે છે અને નિરોગી રહે છે. રાતમાં મોડુ જમવું નહી. ખાધા પછી થોડો આરામ લેવો. જમતાં જમતાં ઘણું પાણી પીવું નહી પણ જરૂર પડે તો અડધું જમ્યા પછી વચમાં થોડું પાણી પીવું; તેમજ ખોરાક ખાઇ રહ્યા પછી પણ ઘણું પાણી પીવું નહી. ખોરાક ખાતાં હોઇએ તેટલોજ અને પ્રકૃતિને માફકસર ખાવું ઈત્યાદી ધ્યાનમાં રાખીને ખાવું.

લલિતાગૌરી સામરાવ દલાલ,
વિમળાગૌરી મગનલાલ પંડયા.

પોસ શુદ ૧૩ ને
સોમવાર.

પાકશાસ્ત્ર.

અનુક્રમણિકા.

પ્રકાર ૧ લો.

પ્રકાર બીજો.

પ્રકાર ત્રીજો.

એકાદસીમાં ઉપયેાગમાં આવે તેવી ફરાળી વસ્તુએા.



પાકશાસ્ત્ર.

ચોખા શેર ૧ પાણી તપેલીમાં શેર ૨ાા મુકી ઉપર ઢાંકવું પછી આંધણુ થાય ત્યારે ચોખા ત્રણ વાર ધોઈ તેમાં ઓરી દેવા માટે ઢાંકી દેવા જરા કણી રેહે એટલે બળતું લાકડુ કાઢી થોડા અંગારા રહેવા દેવા પછી અંદર ઘી રૂ. ૧ ભાર નાંખી ઢાંકી દેવું. ચોખા શેર ૨ા થી ૨ાા શેર સુધી પાણી પીચે છે તે પ્રમાણે રાખવું.

બેંગણુ ભાત.

ચોખા શેર ૧ બેંગણ શેર ૧ લુંણુ તોલા ૩ હલદી તોલો ०. હીંગ વાલ ૫ લવીંગ તોલો ०ાા કુટેલાં ઘી શેર ०)= તેમાંથી રૂા. ૨ ભાર વઘાર મુકી તેમાં હીંગ નાંખી વઘાર થાય ત્યારે શેર ૨ા વધારી દેવું. આધરણુ થાય ત્યારે ચોખા ઓરી દેવા અંદર લુણુ તથા હલદી નાંખવાં. જ્યારે ચોખા તથા બેંગણ ચડી જાય ત્યારે ઘી રૂા. ૩ ભાર નાંખવું અને ઉતારીને લવીંગની ભુકની નાંખવી અને ઢાંકી મુકવું.

વડી ભાત.

લવીંગની ભુકની તોલો ०ાા	વડી શેર ०ા લીંબુ નંગ ૧
ચોખા શેર ૧	હીંગ વાલ ૫ મરચાં નંગ ૨
લુંણ તોલા ૨ાા	હલદી તોલો ०ા ઘી તોલા ૫

રીત—ઉપરના બેંગણુ ભાત પ્રમાણે પણ વડીને જરા ઘીમાં શેકવી ત્યાર પછી ઓરી દેવી. બે ઊભરા આવે ત્યારે ચોખા ઓરવા બાકી ઉપર પ્રમાણે.

ચણા ભાત એટલે ચોલા ભાત.

ચોખા શેર ૧ હીંગ વાલ ૫ હલદી તોલો ૦ા
લીલા ચણા શેર ૧ લુંણ તોલા ૨ા લવીંગ ભુકની તોલો ૦ાા

પાણી ઉપર પ્રમાણે મુકવું તેનું આધણ થાય એટલે ચોખા ઓરી દેવા અને લુંણ હલદી તથા હીંગ નાંખવું ચડી રહે ત્યારે ચણા તથા લવીંગની ભુકની નાંખી ઉતારી લેવા. લીલા ચણા ન મળે તો સુકા ચણા શેર ૦ા= આગલે દીવસ ભીંજવીને નાંખવા.

વટાણા ભાત.

ચોખા શેર ૧. હીંગ વાલ ૫. હલદી તોલો ૦ા
લીલા વટાણા શેર ૧ લુંણ તોલા ૨ા લવીંગની ભુકની તોલો ૦ાા
ઘી શેર ૦)= રીત ઉપર પ્રમાણે.

લીલા ચોલા ભાત.

ચોખા શેર ૧ હીંગ વાલ ૫ હલદી તોલો ૦ા
ઘી શેર ૦)= લીલા ચોલા શેર ૧ લુંણ તોલા ૨ા
લવીંગ ભુકની તોલો ૦ાા. રીત ઉપર પ્રમાણે.

લવીંગ ભાત.

ચોખા શેર ૧ લુંણ તોલો ૧ાા ઘી ૦)= લવીંગ રૂ. ૦)–
લીંબુ નંગ ૨ હીંગ વાલ ૫ હલદી તોલો ૦ા ઘી શેર ૦)=
બાકી રીત ઉપર પ્રમાણે નીચે ઉતારી લીંબુ નીચોવી ઘી નાંખવું.

આદા ભાત.

ચોખા શેર ૧	લુંણ તોલો ૧॥	હીંગ વાલ ૫
આદાના મગીયા.	હલદી તોલો ૦।	ઘી શેર ૦)=

રીત ઉપર પ્રમાણે.

ખાટો ભાત.

ચોખા શેર ૧	તલ તોલો ૧ સેકેલા	હીંગ વાલ ૫
હલદી તોલો ૦।	મેથી સેકેલીનો ભુકો કરકરો તોલો ૦॥	
રાઈ તોલો ૦॥	લુંણ તોલો ૧॥	લીંબુ નંગ ૧૫ નો રસ
તેલ શેર ૦)=		

ચોખાને છુટા ઉતારી બીજા વાસણમાં કાઢી લેવા તેમાં તેલનો વઘાર મુકવો તેમાં રાઈ તથા હીંગ નાખવી વઘાર થાય ત્યારે ચોખા ઓરી દેવા તેના ઉપર હલદી તથા લુંણ પીસેલ ઉપર નાખવું તેમાં લીંબુનો રસ નાખવો અને તેને અછાલવું મેથી તથા તલ નાખવા તે નાંખીને હલાવવું તે બધું મલી જાય એટલે ઉતારી લેવું.

દહીં ભાત.

ચોખા શેર ૧	આદાનાં મગીયાં તોલો ૧	જીરૂં સેકેલ તોલો ૦॥
દહીં શેર ૨	હીંગ વાલ ૫	ઘી તોલો ૧

ચોખા ખુબ ઓસાવી ઉતારી રાખી મુકવા દહીંમાં ઘી તથા હીંગનો વઘાર દેવો તેમાં ચોખા નાખવા અને જીરૂં ઉપર નાંખવું ચોખા ઠરે એટલે દહીં નાંખી મીલાવી દેવું મગીયા પણ નાંખવાં.

મીઠા ભાતની વીગત.

મેવા ભાત.

ચોખા શેર ૦। પીસ્તાં ચારોલી મગ જેવડા કડકા
કેશર રૂ. ૦)- ઘી તોલા ૨।। દ્રાક્ષ રૂ. ૦)=
સુગંધી ઈલાયચી તોલો ૦। ખાંડ શેર ૧।।

ચોખા શેર ૦। લઈ તેને આધરણુમાં ઓરવા તેને ખુબ નરમાસ આવે તેવા ગાળવા તેવા ગાળવાનું કારણુ કે ખાંડ પડવાથી ઘી ન જાય માટે તેમાં બદામ તથા પીસ્તાંના ચણાની દાલ જેવડા કડકા કરી નાખવા ચારોલી આખી નાખવી ખાંડ શેર ૧।। નાખવી કેસર ખલમાં પીસીને નાંખવું ત્યાર પછી બે ઊભરા આવે એટલે ઉતારી લેવું ઘી ચુલા ઉપર હોય ત્યારે નાખી દેવું સુગંધ, નીચે ઉતારીને નાંખવી.

અંમરસ ભાત.

ચોખા શેર ૦। અંમરસ નંગ ૧૦ બદામ રૂ. ૦)-
સુગંધી ઇલાયચી તોલો ૦।। ખાંડ શેર ૧।। જાવંત્રી વાલ ૫
દ્રાક્ષ રૂ. ૦)- કેશર રૂ. ૦)-

ચોખા શેર ૦। આધણુમાં ઓરવા તેને ખુબ નરમાસ આવે તેવા ગાળવા ચોખા થઇ જાય એટલે અંમરસ નાખવો તે ખદકીને મેલ થઇ જાય ત્યારે તેમાં ખાંડ શેર ૧।। તથા કેશર નાંખવું અને હલાવવું બદાંમ બાફી છોડાં ઉતારી તે નાખી દેવી દ્રાક્ષ નાખવી અને નીચે ઉતારવું જરા ઠંડુ થાય એટલે સુગંધી જાવંત્રી તથા ઇલાયચી નાખવી તે પીતલના ટોપમાં કરવો તથા લાકડાના હાથાથી હલાવવું.

નારંગી ભાત.

ચોખા શેર ૦ા	નારંગી નંગ ૫	કેશર રૂ. ૦)-
બદાંમ રૂ. ૦)-	ખાંડ શેર ૧ાા	કસતુરી વાલ ૦ાા
સુગંધી ઈલાયચી—તોલો ૦ા		દ્રાક્ષ રૂ. ૦)-

ચોખા શેર ૦ા ભાત જેવા કરવા ઉપર પ્રમાણે પછી નારંગી નંગ ૫ નું છીરૂં નાખવું ત્યાર પછી ખાંડ શેર ૧ાા નાખવી પછી તેને ખદકા ૪ દેવા તેમાં બદાંમ બાફી છોડાં ઊતારીને દ્રાક્ષ તથા બદાંમ નાખવાં કેશર વાટીને નાંખવું અને ઉતારી લેવું ઉતારી સુગંધી એલચી તથા કસ્તુરી નાખવી તે પીતલનાં તપેલામાં કરવું અને લાકડાના હાથાથી હલાવવું.

ખડબુચા ભાત.

ચોખા શેર ૦ા	ખડબુચું નાળીયેરના ત્રોફા જેવડું ૧	
એલચી તોલો ૦ા	કેશર રૂ. ૦)-	ખાંડ શેર ૧ાા
		બરાસ વાલ ૦ાા

ચોખા શેર ૦ા લઈ તેને રાંધવા ચોખા ગળી જાય એટલે ખડબુચાંના ટુકડા સોપારી જેવડા કરી તેમાં નાખવા તે ઉપર ખાંડ નાખવી પછી હલાવવું પાણી હોય તે પીઇ જઈ કઠણ થાય એટલે ઉતારી લેવું ઉપર બરાસ તથા એલાયચીની સુગંધી નાંખવી.

કેળાં ભાત.

ચોખા શેર ૦ા	કેળાં નંગ ૫	એલાયચી રૂ ૦)-
ખાંડ શેર ૧	ઘી શેર ૦)=	બરાસ વાલ ૦ાા

ચોખા શેર ૦। ઉપર પ્રમાણે ભાત થઈ જાય એટલે સોપારીના ટુકડા જેવડા કેળાની છાલ ઉતારી નાખવા ખાંડ નાંખવી ઊભરો આવે એટલે ઉતારી સુગંધી નાખવી અને ઘી નાખવું.

દુધી ભાત.

ચોખા શેર ૦।   દુધી શેર ૧   બરાસ વાલ ૦॥
ખાંડ શેર ૧॥   એલાયચી તોલો ૦।

ચોખા અડધા ચડ્યા થાય ત્યારે દુધીનું ખમણ નાંખવું. ચોખા તથા દુધી સીજી નરમ કોમલ થઇ જાય એટલે ખાંડ નાંખવી બે ખદકા દેવા. નીચે ઉતારી સુગંધી નાંખવી.

શીખંડ ભાત.

ચોખા શેર ૦।   ખાંડ શેર ૧   એલાયચી તોલો ૦।
શીખંડ શેર ૦॥।   બરાસ વાલ ૦॥

ચોખા શેર ૦। ખુબ ગળી જાય કોમળ થઈ જાય એટલે ઉતારી લેવા ઠરી જાય એટલે દહી શેર ૧ લઈ અગાઉ બાંધી રાખેલ હોય તેને છરણું નીચોવી તેમાં છાણવું. છાણી ખાંડ મીલાવી ઠરેલ ભાતમાં મીલાવી દેવું તેમાં સુગંધી પધરાવવી ન કટાય તેવાં વાસણમાં રાખવું.

ખીચડી મગની દાળની.

ચોખા શેર ૦॥=   લુણ તોલા ૨॥   આદાનાં મગીયાં તોલો ૧
મગની દાળ શેર ૦।=   હીંગ વાલ =   ઘી શેર ૦)-

પાણી શેર ૩ નું આંધણ કરી તેમાં ચેાખા તથા દાળ ઓરી દેવાં. અરધુ ચડી થાય ત્યારે તેમાં લુણ નાખવું અને આદાનાં મગીયાં નાખવાં ખીચડી સીજી જાય ત્યારે લાકડાં કાઢી નાખવા અંગારા ઉપર રાખવી તેમાં વચેાવચ ખીચડીમાં કડછીથી ખાડેા કરી તેમાં હીંગ નાખવી તે હીંગ ઉપર ઘી નાંખવું અને ખીચડીથી ખાડેા પુરી દેવેા. તે ખીચડી ઢાંકી દેવી ઉપર સીજવા દેવી. સીજી ગઈ તેા તેને આંચ બહુ હેાય તેા કાઢી નાંખી ભુભર જેવી આંચ ઉપર રાખવી પછી જે વખત વાપરવી હેાય તે વખત જરા સારી રીતે હલાવીને વાપરવી. ખીચડી હલદી વગર થાય છે. પણ હલદી નાંખવી તેા લુંણની સાથે નાંખવી.

ખીચડી આખા મગની.

ચેાખા શેર ૦ાાૺ લુંણ તેાલા ૨ાા આદાનાં મગીયાં તેાલેા ૧
મગ શેર ૦ાૺ હીંગ વાલ ૨ ઘી શેર ૦)−

પાણી ૩ાા નું આંધણ કરી પેહેલાં મગ ઓરી દેવા મગ ફાટી જાય એટલે ચેાખા ઓરવા. ચેાખા ઓર્યા પછી ઉપરની ખીચડીની રીતે રીત કરવી. ખીચડી હલદી વગર થાય છે પણ નાખવી હેાય તેા લુણ સાથે નાખવી.

તુવેરની દાળની ખીચડી.

ચેાખા શેર ૦ાાૺ લુંણ તેાલા ૨ાા આદાનાં મગીયાં તેાલેા ૧
તુવેરની દાળ શેર ૦ાૺ હીંગ વાલ ૪ ઘી શેર ૦)−

પાણી શેર ૪ નું આધણ કરી આધણનું પાણી એક કડછી તથા બીજું ઠંડુ પાણી નાંખી દાળ ધેાઈ નાંખવી ધેાઇને ઓરી દેવી.

ચાંડલા દાલ થાય એટલે દાળ ફાટી જાય એટલે ચોખા ધોઇને ઓરી દેવા. બાકી ક્રીયા ઉપર પ્રમાણે. ખીચડી હલદી વગર થાય છે પણ નાંખવી હોય તો લુંણ સાથે નાંખવી.

ખીચડો.

ચોખા શેર ૦। મગ શેર ૦)= ચોલા શેર ૦)–॥ અજમો તોલો ૦।
ઘઉં શેર ૦)= ચણાની દાળ શેર ૦)= લુણ તોલા ૨॥ ઘી શેર ૦)=
જૂવાર શેર ૦)= બાજરો શેર ૦)–॥ હીંગ વાલ ૫
આદાના મગીયાં તોલો ૧

તેમાંથી ઘઉં તથા જુવાર તથા બાજરો જાણે પાણીનો છાંટો દઈ ફોતરાં ઉડાવી દેવાં. પાણી શેર ૫ નું આંધણ કરી તે ત્રણ વસ્તુ તેમાં ઓરી દેવી તે અધચડયાં થાય ત્યારે ચણાની દાળ તથા મગ તથા ચોલા ઓરવાં. તે જરા ચડે એટલે ચોખા ઓરી દેવા તેમાં લુણ તથા હીંગ તથા અજમો તથા આદાનાં મગીયાં નાંખી દેવાં. પાણી સોસી જાય એટલે દાણો દબાવતો હોઇતો પાણી બીજું ગરમ કરી નાખવું લાકડાથી હલાવવું. નીચે ચોંટવા દેવું નહીં સીજી જાય એટલે તાપ કાઢી નાંખવો અને ઘી નાખી હલાવી જોઈ વપાસી ઢાંકી દેવું. વાપરતી વખત સારી રીતે હલાવી વાપરવો. ખીચડામાં હલદી નાખવી હોય તો લુણ સાથે નાંખવી.

મીઠો ખીચડો કરવાની રીત.

ઘઉં શેર ૧ કેસર તોલા = લવીંગની ભુકની તોલો ૦।
ગોળ શેર ૧॥ ઘી શેર ૦)= એલાયચી તોલો ૦। જાવંત્રી તોલો ૦।

મીઠો ખીચડો કરવો હોય તેને આગલે દીવસ ઘઉંને સારી રીતે પાણીમાં પલાળીને બે કલાક રાખવા પછી તેને ખાંયણીમાં ખાંડવા ન ભાંગે એવી રીતે ધીરે ધીરે ખાંડવા તેની ફોતરી ઉખડી જાય એટલે ઝાટકી નાંખવા ઝાટકીને તેમાંથી ભુકો થઈ ગયો હોય તે જુદો રાખવો. મોટી કણીં જુદી રાખવી અને આખા જુદા રાખવા પછી પાણી શેર ૧ નું આધરણ મુકવું આંધણ થાય ત્યારે પેહેલા આખા ઘઉં ઓરવા, અડધા ચડા થાય ત્યારે કણીં નાખવી, કણીં ચડી જાય એટલે ગોળ તથા ભુકો નાંખવા. સારી રીતે પાકી જાય એટલે તાપ કાઢી નાંખવો. હલાવવાની તજવીજ રાખવી નીચે બેસી ન જાય નીચે ઉતારી સુગંધી તથા ઘી તમામ નાંખવું.

રોટલી ઘઉંની.

લોટ શેર ૧ ઘી શેર ૦)= ચોખાનો લોટ શેર ૦)=

લોટ બાંધવાની રીત, દાળ સીઝતી હોય તે વખત લોટ બાંધીને ભીંજવવો નીચે પ્રમાણેઃ-લોટને કઠણ બાંધી હાથથી ટુંપવો તે ઉપર પાણીનો છંટકાવ દઈ ઢાંકી મુકવો. રોટલી કરતી વખત બાંધેલા લોટને હાથથી ગુંદવો. નરમ કઠણ હોય તો તેને બરોબર રીતે કરવો પછી જેવડી રોટલી કરવી હોય તે પ્રમાણે લુવો લઈ સાફ ચકલા વેલણ ઉપર વણવી. અટામણ ચોખાના લોટનું લેવું. તે રોટલી જાડા તવા ઉપર સેકવી તેને એક વખત જરા ગરમ થાય એટલે ફેરવવી. બીજી બાજુ ચુંમકી પડે એટલે આંચ કાઢી તૈયાર રાખ્યો હોય તે ઉપર નાંખવી. ફુલી જાય એટલે ઉતારી લઈ ચમચાથી ઘી ચોપડી દેવું.

બે પડી રોટલી.

લોટ શેર ૧   ઘી શેર ૦)≈   ચોખાનો લોટ શેર ૦)–

ઉપર પ્રમાણે લોટ બાંધી લુવા પાડી ઘી ઊનું કરી તેમાં લુવો બોળી ચોખાના ચુનમાં બોળી બે લુવા સાથે ચોંટાડી અટામણમાં બોળી વણવી તેને તવા ઉપર નાખી જરા રાખી ફેરવવી. બીજે પડખે લાલ ચુંમકી પડે એટલે પાછી ફેરવવી, તે તરફ પાકી જાય એટલે ઉતારી હાથથી ઝાટકી બે પડ ઊખેડી નાખવાં તેને ચોપડી ઢાંકી રાખવી.

મીસી રોટલી.

લોટ ઘઊંનો શેર ૦॥   હલદી તોલો ૦।   અજમો તોલા ≈   ઘી શેર ૦)≈   લોટ ચણાનો શેર ૦।   હીંગ તોલો ≈   લુણ તોલો ૦।

લોટમાં લુંણ હલદી હીંગ અજમો નાંખી બાંધવો અને ઉપર પ્રમાણે સેકી ચોપડવી.

બેજરની રોટલી એટલે જવ તથા ચણાની.

જવ તથા ઘઊંનો લોટ શેર ૧   લુણ તોલો ૦।   અજમો તોલા ≈
હીંગ તોલા ≈   ઘી શેર ૦)≈

લોટમાં લુંણ હીંગ તથા અજમો નાંખી બાંધવો તેને બાજરાના લોટની પેઠે પ્રસરવો અને રોટલો ઘડવો તેને તાવડી ઉપર સેકવો. પરીપક્વ સારી રીતે સેકી ફુલાવવો. ફુલી જાય એટલે ઘી ચોપડવું. રોટલો ઘડતાં ન આવડે તો વણીને કરવો.

મગના લોટની રોટલી.

લોટ શેર ૧ હળદી તોલો ‒ ઘી શેર ૦)=

લોટને બાંધીને ટુંપવો. જેવડી કરવી હોય તેવડા લુવા કરવા. વેલણુથી વણવી ત્યાર પછી સેકવી બેય બાજુ ચુમકીદાર સેકી ઘી ચોપડવું.

અડદની રોટલી.

લોટ શેર ૧ ઘી શેર ૦)= લુંણુ તોલો ‒ તલ સફેત શેર ૦।

લોટને બાંધવો, જરા નરમ રાખવો, ટુંપવો, જરા ઘીનો હાથ લગાવવો. બાજરાના રોટલાથી અડધ જાડી રાખવી તે લુવો વલમા બોલવાં જવું ને વણુતાં જવું. ઉપર હેઠલ વલમાં વણુવી પછી તેને બેય બાજુ સેકવી, પરીપકવ થાય એટલે ઘી ચોપડવું.

ફેના રોટલી.

ઘઉંનો લોટ શેર ૧ ઘી શેર ૦॥

લોટ કઠણુ પણુ નહીં, તેમ નરમ પણુ નહીં, તેવો બાંધવો. તેના લૂવા પાડવા. તેને બાજરાના રોટલાથી જરા પાતળો અને મોટો વણુવો તેના ઉપર એક તરફ ઘી ચોપડવું, થંડુ ચોપડવું, આખા રોટલામાં ચોપડવું, વચોવચ કાણું કરી વાંટો કરી લેવો તેને એક બાજુથી તોડી જેવડી કરવી હોય તેવડા આંગળી ઉપર લુવા કરવા તેને વણીને ખાડાવાળા વવામાં સેકવી. ચારે બાજુ જરા ફરતું ઘી નાંખવું, ઘીથી સલસડાવવું. તસતાં પલેટણુ લેવું નહીં. બેય કોર સારી રીતે ચુંમકી પડી જાય તેવી સેકવી, ઉતારી લેવી ઘી વધ્યું હોય તો ચોપડી દેવું.

ભરમા રોટલી.

મગની દાળ શેર ૦ાા   ઘી શેર ૦।   ગરમ મસાલો તોલો ૦ાા
ઘઉંનો લોટ શેર ૧   હીંગ વાલ ૨ાા   હલદી તોલો ~
લુણ તોલો ૦।   આદાનો છુંદો તોલો ૦ાા

લોટને મોવણ શેર ૦)~ ઘીનું દઈ બાંધવો તેને ટુંપવો દાળ શેર ૦ાા ને આગલે દીવસ ભીંજવી રાખવી તેને ધોઇ હીંગ તથા મરચાંની ઘી મુકી છુંકી દેવી, તેમાં લુંણ તથા હલદી નાંખવી, ઢાંકી મુકવી ચડી જાય એટલે નીચે ઉતારી તેમાં લીંબુ અથવા દાડમસાર અગર આંબલીનુ પાણી રૂ. ૦ાા ૦ાા= નાંખવું, હાથથી મસલી નાંખવી, તેના લુવા કરી લોટ લુવામાં પુરણપોળીની પેઠે ભરવી અને પુરણ પોળીની પેઠે સેકી ચોપડવું.

વેસણની ભરમા રોટલી.

વેસણ શેર ૦।   ઘી શેર ૦।   હલદી તોલો ૦। લીંબુ નંગ ૧
ઘઉંનો લોટ શેર ૧   હીંગ વાલ ૨ાા   લુણ તોલો ૦। હવેજ તોલો ૦ાા
આદાનો છુંદો તોલો ૦ાા   લીંબુ નંગ ૧

વેસણમાં હીંગ હવેજ લુણ હલદી આદાનો છુંદો તથા જરા ઘી મીલાવવું. ઉપર લીંબુ ૧ નીચોવવું. તે વેસણ પેલાંથી હીંગ તથા ઘી મીલાવી સેકવું. ત્યાંર પછી ઉપર લખી બીજી વસ્તુ નાંખવી, તૈયાર કરી લોટ બાંધવો, તેમાં મોંણ દઈ જરા નરમ બાંધવો. તેનો લુવો કરી જરા વણીને અંદર વેસણનું તૈયાર કરેલું ભરવું. અને વેલી નાખવી અને ચુંદડી પડે તેવા તવા ઉપર સેકવી, સેકીને સારી રીતે ઘી ચોપડવું. ઘી જેટલું બચ્યું હોય તેટલું ચોપડી દેવું.

ત્રિગઢાના તીકડા.

ઘઉંનો લોટ શેર ૦ા=	બાજરાનો લોટ શેર ૦ા-	અજમો તોલો ૦ા
મગનો લોટ શેર ૦ા-	હીંગ વાલ ૨ા	લુણ તોલો ૦ા-
હલદી તોલો =	ઘી શેર ૦)=	તેલ શેર ૦)=

ઘઉં બાજરો તથા મગના લોટને સેળો કરી તેલ શેર ૦)= નું મોણ નાંખવું, તેમાં હીંગ, અજમો લુંણ, હલદી નાંખી કઠણ બાંધવો, તેને મસળીને તેના તીકડા વણવા, વણીને ચુંમકી બે પડખે પડે તેવા સેકવા. સેકીને ઉવારતા જાય તેમ ચોપડવાં જવું.

તુવરની દાળની પુરણ પોળી.

ઘઉંનો લોટ શેર ૧	ગોળ શેર ૧	ઘી શેર ૦ા
તુવરની દાળ શેર ૧	જાવંત્રી તોલો ૦ાા	

લોટમાં ઘીનું મોણ સારી રીતે દઇને લોટ બાંધવો, તેને ઘીનો હાથ દઇને ઢુંપવો, નરમ કરી રાખવો. દાળને બાફવી અને ગળી જાય એટલે પાણી વધારે હોય તે કાઢી નાખવું અને તે દાળને ઘુંટી નાખવી અને પાછી ચુલા ઉપર મુકવી એટલે જે પાણીનો ભાગ રહ્યો હશે તે પી જશે એટલે તેમાં ગોળ નાખી હેવો અને હલાવવું તે સીરાથી જરા નરમ રહે ત્યારે ઉતારી લેવું, તેમાં સુગંધી મીલાવવી. લોટના લુવા કરી જરા વણી તેમાં પુરણ ભરવું અને તેને વણીને તવા ઉપર સેકવી અને ઉવારી ચમચાથી ઘી ચોપડવું.

તુવરની દાળની ખાંડની પુરણ પોળી.

ઘઉંનો લોટ શેર ૧	ખાંડ શેર ૧ાા	ઘી શેર ૦ા
તુવરની દાળ શેર ૧	સુગંધી એલચી તોલો ૦ાા	

લોટમાં ઘીનું મોણ સારી રીતે દઇ બાંધી ઘીનો હાથ દઈ ટુંપવો નરમ કરી રાખવો. દાળને બાફવી અને ગળી જાય એટલે પાણી વધારે હોય તો કાઢી નાખવું અને તે દાળને ઘુંટી નાખવી અને પાછી ચૂલા ઉપર મૂકવી એટલે જે પાણીનો ભાગ રહયો હશે તે પી જશે એટલે તેમાં ખાંડ નાખી દેવી અને હલાવવું તે સીરાથી જરા નરમ રહે ત્યારે ઉતારી લેવું. તેમાં સુગંધી એલાયચી નાખવી લોટના લુવા કરી જરા વણીને તેમાં પુરણ ભરવું અને તેને વણીને તવા ઉપર સેકવી અને ઉતારી ચમચાથી ઘી ચોપડવું.

ચણાની દાળની પુરણ પોળી.

ઘઉંનો લોટ શેર ૧ ખાંડ શેર ૧ા ઘી શેર ૦ા
તુવરની દાળ શેર ૧ સુગંધી એલચી તોલો ૦ા

લોટમાં ઘીનું મોણ સારી રીતે દેવું અને બાંધવો. ઘીનો હાથ દઈ ટુંપવો નરમ કરી રાખવો દાળને બાફવી અને ગળી જાય એટલે પાણી વધારે હોય તો કાઢી નાખવું અને તે દાળને છીપર ઉપર પાણાથી વાટી નાખવી પછી વાસણમાં નાખી ચૂલા ઉપર મુકી ખાંડ સુગંધી નાખવી અને સીરા જેવું થાય ત્યારે ઉતારી લઈ લોટના લુવા કરી તેમાં તે પુરણ ભરી વણી સેકવી અને સેકાઈ જાય ત્યારે ઘી ચોપડવું.

સુરજ રોટલી.

ઘઉંનો લોટ શેર ૧ ખાંડ શેર ૧ ઘી શેર ૦ા
ટોપરાનું ખમણ શેર ૦ાા સુગંધી એલાયચી તોલો ૦ાા

ઘઉંનો લોટ મોંણ દઈ બાંધવો અને ટોપરાના ખમણને જરા ઘી નાખી સેકવું પછી તેમાં ખાંડ મેલાવવી લોટના લુવા કરી તેમાં ટોપરાનાં ખમણનું પુરણ ભરી વણીને ઘી ચોપડવું.

ઢોકળાં.

અડદની દાળ શેર ૦॥ હીંગ તોલો ૦। લાલ મરચાંનો ભૂકો હલદી તોલો ૦। ચોખા શેર ૦॥= લુણ તોલા ૧॥ તેલ શેર ૦)= આદુ તોલા ૨ આખા મરચાં તોલો ૧ લીલા ધાણા.

ચોખા તથા અડદની દાળ છડીયાલનો ભરડો કરવો પછી ઢોકળાં કરવાં હોય તેને આગલે દિવસ ભીંજવી રાખવો અને તે ભરડાને પહેલાં મુઠી વળતું તેલનું મોંણ દઈ ગરમ પાણીથી ભીંજવવો અને તેમાં લુંણ મીરચ હલદી ઉપર નાખી તમામ વસ્તુ નાખીને ભીંજવવો પછી તપેલીમાં પાણી ભરી અંદર ઘાસ નાખવું અને ઘાસમાં ઇંટ ના૦ ૨ મુકવી અગર કાંઇ વસ્તુ મુકવી કારણ કે અંદર થાળી બુડે નહિ માટે તેના ઉપર થાલીમાં તે રવાળો આથો નાખી મુકવી ઢાંકી દેવું થાળીમાં આંગળી ન ખુંપે તેવું કઠણ થાય ત્યારે ઉતારી લેવું. ઉતારીને બરફી જેવા કડકા કરવા.

મગની દાળનાં ઢોકળાં.

મગની દાળ શેર ૧ હીંગ તોલો ૦। આખાં મરી તોલો ૧ તેલ શેર ૦)= લુણ તોલો ૧॥ લાલ મરચાં નંગ ૪ લીલા ધાણા હલદી તોલો ૦। આદુ તોલા ૨

મગની દાળનો ભરડો કરવો પછી ઢોકળાં કરવાં હોય તેને આગલે દિવસે ઉપર લખ્યા પ્રમાણે હીંગ હુવેજ અંદર નાખી

તેલનું મુઠી વળતુ મોણુ દઈ ઉના પાણીમાં ભરડો ભીંજાવી રાખવો સવારે તપેલાંમાં પાણી ભરી અંદર થારી ન બુડે માટે નીચે ઈંટ અગર કાંઈ વસ્તુ રાખી થાળીમાં તે ખીરૂ ભરી તેમાં મુકવી પછી આંગળી ન ખુંપે એવું કઠિન થાય એટલે આંકા કરી ટુકડા કરી નાખવા.

ઘઉં ચણાના તીકડા.

ઘઉંનો લોટ શેર ૦॥= હીંગ વાલ ૨ હલદી તોલો ~ ધાણું-જીરાંનો હવેજ તોલો ૦॥ ચણાનો લોટ શેર ૦।= લુંણ તોલો ૦। લાલમીરચાં નંગ ૨ નો ભૂકો તેલ શેર ૦)= ઘી શેર ૦)=

ઘઉં ચણાના લોટમાં તેલ શેર ૦)= નું મોણ દેવું અને ઉપર લખ્યા મુજબ હીંગ હવેજ નાખવાં અને કઠણ બાંધવો. તેને મસળીને ઉપર પ્રમાણે શેકી ચોપડવી.

બાજરાનાં ઢેબરાં.

લોટ શેર ૧ કાળાં મરી તોલા = લુંણ તોલો ૦। હીંગ વાલ ૨ તેલ શેર ૦।.

લોટમાં હીંગ લુણ મરીનો ભુકો નાખી બાંધવો મસળીને પાતળો કરવો અને લોઢી ઉપર તેલ મુકી સસડાવવાં. તાપ મજાનો રાખવો.

બાજરાનાં ઢેબરાં.

લોટ શેર ૧ હીંગ વાલ ૨ મરચાં નંગ ૨ નો ભુકો તેલ શેર ૦। મેથીની ભાજી શેર ૦। હવેજ તોલો ૦।૧ લુંણ તોલો ૦।

લોટમાં મેથીની ભાજી સમારીને નાખવી હીંગ હવેજ નાખવા તેને બાંધતા જવું મસલતા જવું અને વણીને શેકવા જવું તેલ મુકી સલસડાવવાં.

બાજરાના લોટ તથા મુરાના ઢેબરાં.

લોટ શેર ૧ | હીંગ વાલ ૨ | મરચાં નંગ ૨ નો ભુકો
તેલ શેર ૦ા | મુરા નંગ ૨ | હવેજ તોલો ૦ા૧ | લુંણ તોલો ૦ા

લોટ શેર ૧ માં મુરાની કચુંબર ઝીણી કરવી અને તેને મીઠે ચોળી લોટમાં મીલાવી લોટ બાંધવો. હીંગ હવેજ પણ અંદર નાંખી દેવાં બાકીની રીત ઉપર પ્રમાણે.

બાજરાના રોટલા.

લોટ શેર ૧ ને બાંધતા જવું અને હથેળીની ભીસટથી મસલતા જવું અને ખુબ પાલેસ થાય એટલે હાથથી ઘડવો અને ઘડતાં ન આવડે તો થાબડીને કરવો અગર બાજરાનો લોટ થાળી ઉપર ભરભરાવી થાબડવો. જાડો જેને જેવો ઠીક પડે તેવો કરવો પછી તેને તાવડી ઉપર સેકવો.

બાજરાનો રોટલો બે લુવા ભેળા કરી વચમાં ઘી ચોપડી બે પડા પણ થાય છે અને ઘી ચોપડી ચોપડાવારીને પણ થાય છે.

ઘઉંનો લોટ તથા ગોળનાં ઢેબરાં.

ઘઉંનો ચુંન શેર ૧ | ઘી શેર ૦)= | ગોળ શેર ૦ા

ગોળનું પાણી લોટ બંધાઇ રહે તેટલું કરવું પાણી વધુ થાય નહીં. તેટલું કરી તેનાથી લોટ બાંધવો તેને બાજરાના રોટલાથી પાતલા વણવાં અને તવા ઉપર બેઉ બાજૂ ચુમકી પડી જાય તેવાં સેકવાં. સેકીને ચોપડવાં.

અરવીની પુરણપોળી.

ઘઉંનો લોટ શેર ૧ તેલ શેર ૦ાા હીંગ વાલ ૪ અરવી શેર ૦ાા લુણ તોલો ૧ કાલી મીરચ તોલો ૦। ધાણાજીરૂ હવેજ તોલો ૦ાા અથવા મરચાં નંગ ૨ લવીંગની ભુકની તોલો ૦। લીંબુ નંગ ૧ અથવા દાડમસાર કે આમલી તોલો ૦।.

અરવીને છોલી મંદી આંચે તેલમાં મુકી દેવી. સારી પેઠે પરીપકવ થાય એટલે તેને મસળી નાખવી એક રસ થાય એટલે ઉપર લખ્યા પ્રમાણે હીંગહવેજ, ખટાઈ, લુણ, મીરચ, મેળવવાં ખટાઈમાં લીંબુ, દાડમસાર કે આમલી અથવા કોકમ તેમાંથી કંઇક પણ નાખવું. લુણ રૂા. ૦ાા ભાર નાંખવું અને રૂા. ૦ાા ભાર વધારવું તે લુણ રૂા. ૦ાા ભારથી મોવણ દઈ લોટ બાંધવો મોવણ તેલ તથા લુણનું દેવું તેમાં ઉપર લખ્યા મુજબ પુરણ ભરીને વણી તે તેલમાં તલી નાંખવી.

ચણાની દાલનાં ખમણ ઢોકળાં.

ચણાંની દાલ શેર ૧ હીંગ તોલો ૦। આખાં મરી તોલો ૦ાા અરધા નારીયેલનું ખમણ આદુ તોલા ૨ સુકાં મરચાં નંગ ૪ હલદી તોલો ૦। સુકા ધાણા તોલો ૧ લુણ તોલો ૧ાા તેલ શેર ૦।

દાળને આગલે દીવસે ભીંજવી રાખવી બીજે દહાડે પાણી
કાઢીને વાટી નાંખવી તેમાં તેલ શેર ૦)= નું મોવણ દેવું અને હીંગ
હવેજ ટોપરાનું ખમણ આખા ધાણા આખા મરી વીગેરે તમામ
નાંખવું અને થાળીમાં તેલ ચોપડી તેમાં આથો ભરીને ટોપમાં
પાણી ભરી તેમાં ઈંટના કડકા મુકી થાળી તેમાં મુકવી તે આંગળી
ન ખુંચે એવું કઠણ થાય એટલે નીચે ઉતારી આંકા કરી ટુકડા
કરવા તેને તેમને તેમ પણ વાપરવા હોય તો વાપરવા અ
તેના ઝીણા ટુકડા કરી તેલ શેર ૦)= મુકી તેમાં રાઈ મેથી હીંગ
મરચાં મુકી વઘારવા તે તેલ સોસી જાય એટલે ઉતારી વાપરવાં.

વેસણના ઢોકળાં.

વેસણ શેર ૧ લુંણ તોલા ૨ ગરમ મસાલો તોલો ૦॥
રાઈ તોલો ૦॥ છાશ શેર ૨॥ હીંગ વાલ ૫ લાલ મરચાં
નંગ ૨ મેથી તોલો ૦॥ અડદની છડીયાલ દાળ તોલો ૧
તેલ શેર ૦। હલદી તોલો ૦। ટોપરાંની વાટી ૦॥.

વેસણમાં લુંણ હલદી ગરમ મસાલો નાંખી છાસથી ઘોર
કરવો અને તેને તપેલામાં નાખી ચુલા ઉપર મુકી હલાવવું નીચે
ચોંટવા દેવું નહીં તે હલાવતાં શીરાથી જરા નરમ રહે ત્યારે ઉતારી
લેવું અને એક થાળીમાં તેલ ચોપડી તેમાં થાબડી દેવું ઠરી જાય
એટલે તેમાં ચાકુથી આંકા કરવા તેના ટુકડા બે આંગળી સમ-
ચોરસ કરવા તેમાંથી થાળીમાં કાઢી લેવા પછી તે બધું માઈ જાય
તેનાથી મોટી તપેલી લઇ ચુલા ઉપર મુકી તેમાં તેલ શેર ૦। તથા
મેથી અડદની દાળ રાઇ હીંગ સુકા મરચાં મુકવાં લીલાં મરચાં હોય
તો સહુથી પેહેલાં મુકવાં તે વઘાર થાય એટલે ઢોકળીના ટુકડા કરી

રાખ્યા હોય તે વઘારી દેવા બે મીનીટ રહી ઉછાળવાં તેલ બધું સોસી જાય એટલે ઉતારીને અરધાં ટોપરાંની વાટકીનું ખમણુ કરી તેમાં નાખવું.

વેસણની ઢોકળી.

વેસણ શેર ૧ લુંણ તોલા ૨ તેલ શેર ૦।= કાળા મરી તોલો ૦॥ છાસ શેર ૨॥ હીંગ વાલ ૫ હલદી તોલો ૦।

વેસણ શેર ૧ માં લુંણ, હલદી, મરીનો ભૂકો કરી નાખવો અને છાસથી ઘોર કરવો તેને ચુલા ઉપર મુકી હલાવવું, જાડુ સીરા જેવું નરમ રહે ત્યારે ઉતારી લઈ થાળીમાં નાખવું તેલ ચોપડીને હાથથી ડબાવી સરખું કરવું ઠરી જાય એટલે તેના ચાકુથી સમ-ચોરસ ત્રણ ત્રણ આંગળનાં ટુકડા કરવા તે ટુકડા તેલ શેર ૦।= ભાર ચુલા ઉપર મુકી તે તેલ થાય એટલે તેમાં બે ઘાણે તળી નાખવા તેને ખંડરી કહે છે તળવા તે પરીક્વ કરવાં.

મીઠી ખંડરી.

ઉપર લખેલી તળેલી ખંડરી ખાંડના રસમાં નાખી તેમાં જીરાનો વઘાર દેવો તેને મીઠી ખંડરી અથવા મીઠી કઢી કહે છે.

પતેલી.

ચોખા ચણાની દાળ તુવરની દાળ તેલ શેર ૦॥ હલદી તોલો ૦। મરચાં સુકા ૪ ગરમ મસાલો તોલો ૦॥ લુણ તોલા ૨ હીંગ વાલ ૫ આદાના મગીઆ તોલા ૨

ચેાખા, ચણાની દાળ તથા તુવરની દાળ તે ત્રણે વસ્તુ શેર ૧ લઈ જાડો લાપસી જેવેા ભરડેા કરવેા તેને કરવી હોય તેને આગળે દીવસ રાતના છાસના પાણીમાં ખુબ કઠણ ભીંજવવેા સવાર પડતા છુટો થઇ જાય તેવેા ભીંજવવેા લુંણ અંદર નાંખવું પછી સવારના પાણીનું તેના અનુમાનથી આંધણ મુકી તે આંધણ ખદકે એટલે તેમાં છુટો પાડીને ઓરી દેવું પાણી સેાસાઇ જાય અને કણી પાકી જાય એટલે તેમાં ગરમ મસાલેા આદુનાં મગીઆ નાખવા અને છુટી લાપસી જેવું થાય એટલે ઉતારી લેવું તેને પછી તેલ શેર ૦ાા મુકી તેમાં મરચાં તથા હીંગ મુકી વઘારી દેવું ને ઉછાળી ઉતારી લેવું.

પાનકી.

બાજરાનેા લેાટ શેર ૧	તેલ શેર ૦ા=	આદાનેા છુંદેા તેાલેા ૧
હીંગ વાલ ૨	લીલાં મરચાં નંગ ૪	દહીં શેર ૦ા=
લુંણ તેાલા ૨	ગરમ મસાલેા તેાલેા ૦ાા.	

લેાટ શેર ૧ ને મુઠી વળતુ મેાવણ દેવું તેને દહીંમાં બાંધીને પીંડેા કરવેા તે માંખણ જેવું દહીંથી ઢીલું કરવું લીલા મરચાં તથા આદુનેા છુંદેા નાંખવેા લુંણ હીંગ તથા ગરમ મસાલેા નાખવેા પછી કેળ અથવા ખાખરાના લીલા અથવા સુકા બે પાંન લઇ તેમાં એક પાંદડાંમાં લીંબુથી મેાટેા લેાંદેા મુકવેા તેને થાબડીને પગતેા કરવેા વચમાં જાડેા રાખવેા. બાજરાના રેાટલા જેવેા જાડેા રાખવેા, તેના ઉપર બીજું પાંદડું ઢાંકી દેવું. ચુલા ઉપર લેાઢી મુકી તેમાં તે ઉપર હેઠલ પાંદડાં સીકે મુકવું. તે પાંચથી દશ મિનિટમાં સેકાઇ જાય એટલે પાંદડાં સીકેં ફેરવી નાંખવું. સેકાઇ જાય એટલે નીચે ઉતારી લેવું. બહુ આકરૂં સેકવું નહીં, તેના ઉપરથી પાંદડું ઉતારી તેમાં

ખાડા કરી અંદર ઘી નાખવું અને તે ખાવું, જેમ બાજરાના લોટની કરી તેમજ ચોખાના લોટની પણ ઉપરની રીતે થાય છે.

મેથીની ભાજી તથા ચણાના લોટનાં મુઠીયાં.

ચણાનો લોટ શેર ૧ મેથીની ભાજી જુડી ૧૦ એટલે શેર ૦॥
લુંણ તોલા ૨ હીંગ વાલ ૪ હવેજ તોલા ૨ હલદી તોલો ૦।
સુકાં મરચાં નંગ ૪ તેલ શેર ૦। રાઈ તોલો ૦॥
મેથી તોલો ૦॥

લોટમાં શેર ૦)= નું મોવણ દઈ લુંણ તથા હલદી નાખી તેમાં ભાજી નાંખી બાંધવો. બાંધીને મુઠીયાં બાંધવાં. ચુલા ઉપર ટોપ મુકી તેમાં ખડ નાંખી પાણી નાંખી તેમાં મુકવાં અને ઢાકળાં મુઠીયા પાકી જાય એટલે ઉતારી લઈ સમારીને ચુલા ઉપર ટોપમાં તેલ મુકી તેમાં મેથી હીંગ રાઈ તથા મરચાં મુકી વઘારવાં અને ઉછાળવાં, તેલ સોસી જાય એટલે ઉતારી લેવાં.

દુધીનાં મુઠીયાં.

ચણાનો લોટ શેર ૧ દુધીનું ખમણ શેર ૦॥ સુકાં મરચાં નંગ ૪
લુંણ તોલા ૨ હીંગ વાલ ૪ તેલ શેર ૦।
હવેજ તોલા ૨ હલદી તોલો ૦। રાઈ તોલો ૦॥
મેથી તોલો ૦॥

લોટમાં તેલ શેર ૦)= નું મોવણ દઈ લુંણ હલદી નાંખી તેમાં દુધીનું ખમણ નાખી પાણીથી લોટ બાંધવો. તેનાં મુઠીયાં વાળવા. ચુલા ઉપર પાણી ભરી ટોપ મુકી તેમાં ખડ નાખી તેમાં મુઠીયાં મુકવા. પાકી જાય એટલે ઉતારી તે મુઠીયાંને સમારી ચુલા ઉપર

એક ટોપમાં તેલ શેર ૦)= મુકી તેમાં મેથી હીંગ રાઈ તથા સુકાં મરચાં મુકી વઘારવાં.

ભુરાનાં મુઠીયાં.

ચણાનો લોટ શેર ૦॥ ભુરા નંગ ૪નું ખમણ બાજરાનો લોટ શેર ૦॥ હીંગ વાલ ૪ મરચાં સુકાં નંગ ૪ રાઈ તોલો ૦॥। લુંણ તોલા ૨ હલદી તોલો ૦। તેલ શેર ૦। ધાણાનો હવેજ તોલો ૧

ચણા તથા બાજરાના લોટને તેલ શેર ૦)= નું મોવણ દઈ લુંણ હલદી હવેજ નાંખી અંદર ભુરાનું ખમણ નાંખવું તેને પાણીથી લોટ બાંધી મુઠીયાં વાળવાં. ચુલા ઉપર ટોપમાં પાણી ભરીને મુકવો તેમાં ખડ નાખવું. તેના અંદર મુઠીયાં મુકવાં તે પાકી જાય એટલે ઉતારી મુઠીયાં કાઢી લઈ તેને સંભાળીને તેલ મુકી તેમાં રાઈ હીંગ તથા મરચાં મુકી વઘારી દેવું, ઉછાળી તેલ સોસી જાય એટલે ઉતારી લેવું.

કોબીનાં મુઠીયાં.

ચણાનો લોટ શેર ૦॥ ઘઉંનો લોટ શેર ૦॥ કોબી શેર ૧ તેલ શેર ૦। લુંણ તોલા ૨ હલદી તોલો ૦। મરચાં સુકાં નંગ ૬ રાઈ તોલો ૦॥। હીંગ વાલ ૪

ચણા તથા ઘઉંનો લોટ શેર ૧ લઇ તેમાં તેલ શેર ૦)= નું મોવણ દેવું અને તેમાં લુંણ હલદી તથા સુકાં મરચાં નંગ ૪ નો ભૂકો નાખવો અને તેમાં કોબી ઝીણી સમારી નાખવી તે લોટ પાણીથી બાંધી મુઠીયાં વાળવાં. ચુલા ઉપર ટોપમાં પાણી મુકી ખડ

નાંખી તેમાં મુઠીયાં મુકી દેવાં તે પાકી જાય એટલે ઉતારી સમારી તેલ શેર ૦)= નો વઘાર મુકી તેમાં રાઈ હીંગ તથા મરચાં નંગ ૨ મુકી વઘારવી અને ઉછાળવાં, તેલ સોસી જાય એટલે ઉતારી લેવાં.

મોરસની ભાજીનાં મુઠીયાં.

ઘઉંનો લોટ શેર ૦॥	ચણાનો લોટ શેર ૦।	હલદી તોલો ૦।
લુણ તોલો ૧	સુકાં મરચાં નંગ ૧	તેલ શેર ૦।
રાઈ તોલો ૦॥	મેથી તોલો ૦॥	હીંગ વાલ ૪

ઘઉં તથા ચણાના લોટને તેલ શેર ૦)= નું મોવણ દઈ લુંણ હલદી તથા મરચાં નંગ ૪ નો હવેજ નાંખી પાણીથી લોટ બાંધી મુઠીયાં મુકવાં પાકી જાય એટલે ઉતારી લેવાં અને સમારી ચુલા ઉપર તેલનો વઘાર મુકી તેમાં રાઈ તથા મેથી સુકાં મરચાંનો વઘાર મુકી વઘારી દેવાં અને ઉછાળવાં, તેલ પીઈ જાય એટલે ઉતારી લેવાં.

રવાની બાટી.

ઘઉંનો રવો શેર ૦॥=	ઘી શેર ૦।=	લુણ તોલો ૧॥
વેસણ શેર ૦)=	હલદી તોલો ૦।	હીંગ વાલ ૪

ઘઉંનો રવો તથા વેસણ લઈ તેમાં ઘી શેર ૦)= નું મોવણ દેવું અને લુણ હલદી તથા હીંગ નાખવાં, તેમાં પાણી નાંખી બાટી બાંધવી અને ચુલા ઉપર ઘી શેર ૦। મુકી તેને મંદ આંચે મુકવી. એક તરફ પરીપક્વ થાય ધીરેથી બીજી બાજુ ફેરવી નાખવી તે બરોબર પાકી જાય એટલે ઉતારી લઈ બાટી કાઢી લેવી.

ગોળની બાટી.

ઘઉંનો જાડો લોટ શેર ૧ ગોળ શેર ૦।= ઘી શેર ૦।=

ઘઉંના લોટમાં મોવણ ઘી શેર ૦)= નું દઈ પાણી નાખી લોટ બાંધવો અને તેની બાટી બાંધતી વખત અંદર ગોળનો ગાંગડો મુકતા જવું અને બાટી બાંધતા જવું બાટી બાંધી ઘી મુકી તળી નાખવી પાકી જાય એટલે ઉતારી લઈ બાટી કાઢી લેવી.

આદાની બાટી.

ઘઉંનો લોટ શેર ૧ આદુના મગીયાં તોલા ૫ લુંણ તોલા ૧॥
હીંગ વાલ ૫ ઘી શેર ૦।=

પેહેલાંથી ઘી તોલો ૦॥ ચુલા ઉપર મુકી તેમાં હીંગ નાખી આદાના મગીયાં વઘારી દેવાં અને લુંણ રૂા. ૦॥ ભાર નાખવું અને ઉતારી લેવું અને લોટ શેર ૧ લઇ તેમાં ઘી શેર ૦)= નું મોવણ દઈ તે લોટ પાણીથી બાંધી તેમાં લુંણ રૂા. ૧ ભાર નાખવું અને તેની બાટી નંગ ૧૨ કરવી અને તેની અંદર વઘારેલ આદુનાં મગીયાં રૂા. ૦॥ ભારને હીસાબે મુકતું જવું અને બાટી કરવી તેને ઘીમાં તળી નાખવી.

બાટી.

ઘઉંનો લોટ શેર ૧ જાડો ઘી શેર ૦)= લુંણ તોલો ૧

લોટ પાણીથી બાંધી બાટી કરવી તેમાં લુંણ તોલો ૧ પેહેલાંથી નાખવું તેને છાણાની આંચ કરી શેકવી અને દેવતામાં ભારી દેવી બરોબર પરી પકવ થઇ જાય એટલે તેને ફાટી ઝાટકી લુગડે

લુઈ ઘી ચોપડવું અને ગરમાગરમ વાપરવી ઠરવાથી જરા ચીઠી પડી જાય છે બાટીનો લોટ બાંધવો ત્યારે બરાબર ટુંપવો અને બાટી કરી અંદર જરા કાણું કરવું.

ચીલા અથવા પુડા.

ચણાના લોટના પુડા.

ચણાનો લોટ શેર ૧	લુંણ તોલો ૧॥	મરચાં નંગ ૩ નો ભુકો
તેલ શેર ૦।	હીંગ વાલ ૪	હલદી તોલો ૦।

ચણાના લોટમાં લુંણ હલદી હીંગ મરચાંનો ભુકો નાખવો અને પાણીથી કઢીથી જરા જાડો ઘોર કરવો અછ તવો બરોબર સાફ ચુલા ઉપર મુકવો તે તવો બહુ ઉંડો લેવો નહીં તવો તપે એટલે રૂના પોતાથી તેલ ચોપડવું અને તેમાં ચણાના લોટનો ઘોર એક વાટકીથી નાખવો અને હાથથી પગતો કરવો અને ઉપરથી હાથથી લુઇ લેવો અને કટોરીમાં હાથ લુઇ નાખવો અને રૂનાં પોતાથી ધીરે લઈ ફેરવી નાખવો પરી પકવ થઇ જાય એટલે ઉતારી લેવો તેમજ તે ઘોરમાંથી જેટલા થાય તેટલા પુડા કરવા.

મગની દાળના પુડા.

મગની દાલ શેર ૧	લુંણ તોલો ૧॥	મરચાં નંગ ૩ નો ભુકો
તેલ શેર ૦।	હીંગ વાલ ૪	હલદી તોલો ૦।

મગની દાળ આગળે દીવસે પલાળવી સવારે તેને ધોઇ ફોતરા ઉખેડી વાટી નાખવી અને તેમાં લુંણ હલદી હીંગ મરચાંનો ભુકો મેલવવાં અને પાણીથી ઘોર પાતળો કરવો કઢીથી જરા જાડો રાખવો પછી ચુલા ઉપર લોઢી મુકવી, તે લોઢી તપે એટલે રૂના

પોતાથી તેલ ચોપડવું તે ઉપર ઘોર રેડવો હાથથી પગતો કરી ઉપરથી હાથ લુઈ લેવો પડખે તેલનું પોતું ચોપડવું એક બાજુ પાકી જાય એટલે ફેરવી નાખવો બીજી બાજુ પરીપકવ થઇ જાય એટલે ઉતારી લેવો.

અડદની દાળના પુડા.

અડદની દાળ શેર ૦॥। લુંણ તોલો ૧॥ હીંગ વાલ ૪
ચણાનો લોટ શેર ૦। હલદી તોલો ૦। મરચાંનો ભુકો નંગ ૩ નો

અડદની દાળને આગળે દીવસ ભીંજાવી રાખવી બીજે દીવસ સવારના દાલ ધોઇ વાટી નાખવી તેમાં વેસણ શેર ૦। મીલાવવું, અને લુંણ હલદી હીંગ મરચાંનો ભુકો મેળવવો તેનો ઘોર કરવો બાકી ક્રિયા ઉપર પ્રમાણે.

ઘઉંનો લોટ તથા ગોળના પુડા.

ઘઉંનો લોટ શેર ૧ ગોળ શેર ૦।

ગોળ શેર ૦। નું પાણી કરી તેમાં લોટને ભીંજવવો. તેને મથીને ઘોર કરવો અને તેને ઉપરની રીતે કરવું.

ઘઉંનો લોટ તથા ખાંડના પુડા.

ઘઉંનો લોટ શેર ૧ ખાંડ શેર ૦॥

ખાંડનું પાણી કરી તેમાં લોટને ભીંજવવો તેને મથી ઘોર કરવો અને ઉપરની રીતે કરવું.

વેસણુનાં ગાંઠીયા.

વેસણ શેર ૧	લુંણ રૂા. ૧ાા ભાર	કાલા મરી તોલો ૧
હીંગ તોલા ॥	ખારો તોલો ०ાા	તેના ફોતરાં કાઢી ભરડો
તેલ શેર ०ાા		

ચણાના લોટમાં તેલ તોલા ૨ નું મોંણ દેવું અને તેમાં ખારો તોલો ०ાા સેકી ફુલાવી વાટીને નાંખવો. માટીનાં વાસણમાં સેકવો. લુંણ હીંગનું પાણી કરી નાખવું. કાળા મરીનો ભરડો નાખવો, લોટ કઠણ બાંધવો અને તેના લુવા કરી દાબી મુકવા. એક કલાક દાબી તેને હથેળીથી મસલવો. તેલનો હાથ દેવો. લોટ કઠણ હોય તો જરા પાણીનો હાથ દઈ મસલવો. તે સારો થઈ જાય એટલે લાકડાની કથરોટ અથવા ચકલા ઉપર હથેળીથી વણવો. ત્યાર પછી ચુલા ઉપર કડાઈમાં તેલ મુકી ફાડીને તેમાં તળવો બરોબર પરીપકવ થાય એટલે ભાંગી જોવો અંદર કચ્ચાઇનો ભાગ ન રહે ત્યારે કાઢી લેવો. ગાંઠીયાના લોટને ટુંપતા જવું. અને ઉના તેલમાં બોળતાં જવું અને મસળતાં જવું એટલે તેની કોમાસ બહુ આવશે.

ઝારાની ઝીણી સેવ.

ચણાનો લોટ શેર ૧	લુંણ તોલા ૨	હીંગ વાલ ૫
તેલ શેર ०ાા	લાલ મરચાં ૪ નો ઝીંણો ભુકો.	

ચણાના લોટમાં હીંગ તથા લુણનું પાણી નાખવું અને મરચાંનો ભુકો નાખવો. તેનો ઘોર સીરા જેવો કઠણ કરવો. ચુલા ઉપર તેલ કઢાઇમાં મુકવું અને તેલ ફાડવું. ફાટી જાય એટલે સારો ઝીણો ઝારો લઈ માંઝી અને કઢાઈ ઉપર તેને અટકાવવા એક તવીથો મુકવો. તે ઉપર ઝારો મુકી તેમાં જરા પાણીનો હાથ

દઇ અંદર વેસણુનો ઘેાર નાખી હથેળીની ભીસટ દઇને મંદી આંચે સેવ પાડવી. તે પરીપક્વ થઈ જાય એટલે કાઢી લેવી.

ચેાળાફળી.

વેસણુ શેર ૧ લુંણુ તેાલા ૨ હીંગ વાલ ૪
અજમેા તેાલેા ૦ાા લાલ મરચાં નંગ ૪ નેા ભુકેા તેલ શેર ૦ાા

ચણાના લેાટમાં લુંણુ તથા હીંગ વાલ ૪ તથા મરચાં હીંગ તથા લુંણનું પાણી કરવું અને અજમેા આખેા નાંખવેા. તે વેસણને પુરીથી કઠણુ બાંધવેા અને તેલ શેર ૦)~ ભાર નાંખી ખુબ ટુંપવેા અને ચકલા ઉપર તેલ ચેાપડી વણુવેા. ખુબ પાતળેા વણીને ચાકુથી લાંબા આંકા કરી ચકલા ઉપરથી ઉખેડી લેવી અને તેલમાં તળી લેવી.

[ભજીયા] અળવીના પાનના પતરવેલીઆ.

ચણાનેા લેાટ શેર ૧ લુંણુ તેાલા ૨ાા હીંગ તાલેા ૦ા
તેલ શેર ૦ા અળવીના પાન ન્હાના નંગ ૨૦
લાલ મરચાં નંગ ૫ નેા ભુકેા આંબલી શેર ૦)=
રાઈ તેાલેા ૧ મેથી તેાલેા ૦ાા

આંબલી શેર ૦)= ભારનું પાણી કરી તે પાણી લેાટમાં નાખવું. લુંણુ મરચાં તથા હીંગ નાખવાં અને ઘેાર કરવેા તેલ શેર ૦)~ ભારનું મેાવણ દેવું. તેનેા ઘેાર પાતળેા પાનમાં ચેાપડવા જેવેા કરવેા. તે પાંનમાં ચેાપડવેા અને તે પાંનનેા વીંટેા કરવેા. વીંટેા

કરીને એક ટોપમાં પાણી નાખી ખડ મુકવું અને ખડ નીચે થાળી ઉંધી વાળવી અથવા ઈંટ મુકવી કે જેથી કરી પતરવેલીયાં પાણીને અડે નહીં. તે ચુલા ઉપર મુકી તેમાં પતરવેલીયાં મુકવાં અને ઢાંકી દેવાં સારી પેઠે બફાઈ જાય એટલે કાઢી લઈ તેના ટુકડા કરવા અને ચુલા ઉપર તેલ શેર ૦। મુકી તેમાં મેથી તથા રાઈનો વઘાર મુકી તે ટુકડા વઘારવાં, ઉછાળવા. તેલ પીઈ જાય ત્યારે ઉતારી લેવું.

રીંગણાના ભજીયાં.

ચણાનો લોટ શેર ૧ લુંણ તોલા ૨॥ આખા ધાણા તોલો ૧॥
આખાં મરી તોલો ૧ ખારો તોલો ૦। તેલ શેર ૦॥
હીંગ વાલ ૬ રીંગણાં શેર ૨.

ચણાના લોટમાં લુંણ તથા ધાણા તથા મરી તથા હીંગ નાંખી ઘોર કરવો કઢીના ઘોરથી જરા જાડો કરવો અને રીંગણાંનાં ગોળ પાતળાં ચગદાં કરવાં અને ચુલા ઉપર કઢાઇ અથવા લોયું મુકી અંદર તેલ મુકવું. તે તેલ પાકી જાય એટલે અંદર ભજીયાં મુકવાં તે એવી રીતે કે રીંગણાંનું ચગદું લઇ ચણાના લોટના ઘોરમાં લપેટીને કઢાઇમાં મુકવું એવી રીતે મુકીને ઝારે ફેરવવાં. પાકી જાય એટલે કાઢી લેવાં. ખારો તોલો ૦। નું પાણી કરી તે ઘોરમાં નાંખવું.

તુરીયાંનાં ભજીયાં.

ચણાનો લોટ શેર ૧ તુરીયાં શેર ૨ લુંણ તોલા ૨॥
ખારો તોલો ૦। હીંગ વાલ ૬ તેલ શેર ૦॥
લાલ મરચાંનો ભુકો નંગ ૪ નો

ચણાના લોટમાં લુંણ તથા ખારો તથા હીંગનું પાણી કરી નાંખવું. લાલ મરચાંનો ભુકો નાંખવો. ઘોર ઉપર પ્રમાણે કરવો. તુરીયાંનાં પાતલાં ગોળ ચગદાં કરી ઉપર પ્રમાણે ભજીયાં મુકી તળી લેવા.

પાકાં કેળાંનાં ભજીયાં.

ચણાનો લોટ શેર ૧ કેળાં શેર ૧ લુંણ તોલા ૨॥ ખારો તોલો ०॥
હીંગ વાલ ૬ તેલ શેર ०॥ મેથી તોલો ०॥ સેકેલી
લાલ મરચાં નંગ ૪ નો ભુકો.

ચણાના લોટમાં લુંણ તથા ખારો તથા હીંગ તથા સેકેલી મેથી તથા લાલ મરચાંનો ભુકો નાખી ઘોર કરવો. કેળાંનાં ગોળ ચગદાં કરી વેસણમાં લપેટી ઉપર પ્રમાણે તળી લેવાં.

પાકાં મેમદી બોરનાં ભજીયાં.

ચણાનો લોટ શેર ૧ બોર શેર ૨ લુણ તોલા ૨॥
હીંગ વાલ ૬ તેલ શેર ०॥ લાલ મરચાંનો ભુકો નંગ ૪ નો

ચણાના લોટમાં લુંણ હીંગ તથા લાલ મરચાં નાખી ઘોર કરવો અને બોરના ઠળીયા કાઢી બે ફાડ કરી ઘોરમાં લપેટી ઉપર પ્રમાણે કરવું.

આંબાનાં ભજીયાં.

ચણાનો લોટ શેર ૧ આંબા શેર ૨ લુંણ તોલા ૨
હીંગ વાલ ૬ તેલ શેર ०॥ લાલ મરચાં નંગ ૪ નો ભુકો.

ચણાના લોટમાં લુંણ તથા હીંગ તથા મરચાંનો ભુકો નાંખી ઘોર કરવો. આંબાની પાતળી ફાકું કરી ઘોરમાં લપેટી તળી લેવાં.

આદકોરાંનાં ભજીયાં.

ચણાનો લોટ શેર ૧   આદકોરૂં શેર ૨   લુંણ તોલા ૨॥
ખારો તોલો ૦।   હીંગ વાલ ૬   તેલ શેર ૦॥   લાલ મરચાંનો
ભુકો નંગ ૪ નો   આખા ધાંણા તોલો ૧॥.

ચણાના લોટમાં લુંણ, ખારો, હીંગ, મરચાંનો ભુકો તથા આખા ધાણા નાખી ઘોર કરવો આદકોરાંનાં ગોળ પાતળાં ચગદાં કરી ઉપર પ્રમાણે ઘોરમાં લપેટી તળી લેવાં.

નાગરવેલનાં પાનનાં ભજીયાં.

ચણાનો લોટ શેર ૧   પાન જેટલાં જોઇએ તેટલાં
લુંણ તોલા ૨॥   ખારો તોલો ૦।   હીંગ વાલ ૬
તેલ શેર ૦॥   ધાણા આખા તોલો ૧॥.

ચણાના લોટમાં લુંણ, ખારો, હીંગ, ધાણા નાંખી ઘોર કરી નાગરવેલનાં પાન વેસણમાં લપેટી ઉપર પ્રમાણે કરવું.

અજમાના પાનનાં, પોથીનાં પાનનાં, આખાં મરચાં ચીરીને, બીંઢાના ત્રણ ટુકડા કરીએ નાનો હોય તો બે, આદકોરાનાં ફુલનાં, બોરીયાનાં ફુલનાં, કેવડાની ડોડીનાં, મુળાનાં ચગદાંનાં, દુધીનાં, આલુનાં, કાચાં કેરાંનાં, સુરણનાં, રતાળુનાં વિગેરેનાં ઘણી જાતનાં જે કરવાં હોય તે ઉપરની ક્રિયા પ્રમાણે કરવાં.

મેદાની સેવ.

મેદો શેર ૧ ખાંડ શેર ૧॥ ઘી શેર ૦)=
સુગંધી એલાયચી તોલો ૦।.

મેદો શેર ૧ વાણીયા અથવા પીસી ઘઉંનો કરવો. તેને કઠણ બાંધી એક કલાક ઢાંકી મુકવો, પછી તેમાં પાણી છાંટી નરમાવવો અને સેવ વણાય તેવો કરવો અને સંચામાંથી કાઢવી હોય તો કઠણ રાખવો. વણવા વખતે જરા સેજ ઘીનો હાથ દેવો અને વણવાનું પાટીયું ધોઈ તૈયાર કરવું. તે પાટીયા ઉપર જરા ઘીનો હાથ દઈ લોટનો લુવો લઈ હાથને ઘી ચોપડી વણવી અને છાબ ઉપર ચાળતાં જવું. છાબ ભરાઈ જાય એટલે તડકામાં મુકાવી દેવી. સુકાઈ જાય એટલે ઉપાડી લેવી. તે જ્યારે કરવી હોય ત્યારે એક ટોપમાં આંધણ મુકવું, તે આંધણ થાય એટલે સેવ અંદર ઓરી દેવી અને ઢાંકી મુકવું. તે સેવ ગળી જાય એટલે ઓસાવી નાંખી પાણી કાઢી નાંખવું. ત્યાર પછી એક તપેલીમાં જરા ઘી મુકી સેવ નાંખવી અને તે ઉપર ખાંડ નાંખવી અને બે ત્રણ ખદકા આવે ને પછી ઉતારી લેવી, અંદર સુગંધી નાંખવી. વધારે વાર રાખે તો ચોંટી જાય.

સંભારીયાં (બેગણુનાં.)

બેગણુ શેર ૧ વેસણુ શેર ૦। ધાણા તોલા ૨ જીરૂ તોલો ૦॥
હીંગ વાલ ૫ લુંણુ તોલા ૧॥ હલદી તોલા ૨ તેલ શેર ૦।

બેંગણુ ઉપરથી જોડેલું રાખવું અને નીચેના ભાગમાં ચાકુથી ચાર ચાર ચીરૂં કરવી. વેસણુ શેર ૦। ને લઈ તેમાં પીસ્યું લુંણુ

તથા હલદી તથા ધાણા તથા જીરાંનો ભુકો તથા હીંગ વાલ ૨ાા નો ભુકો નાંખવો. તેને તેલ શેર ૦)– નું મોવણ દેવું અને તે મોવણ દીધેલ વેસણ બેંગણ ચીરેલાં હોય તેમાં તે હવેજ ભરવો અને તેને તેલ શેર ૦)≈ ચુલા ઉપર મુકી હીંગ તથા જીરાંનો વઘાર દઈ ખુબ સલસદાવવાં. તે ચડી જાય એટલે ઉતારી લેવાં.

ટીંડોરાંનાં હવેજીયાં.

ટીંડોરાં શેર ૧ વેસણ શેર ૦ા મરચાં સુકાં નંગ ૫ ધાણા તોલા ૨ જીરૂ તોલો ૦ાા રાઈ તોલો ૦ાા હીંગ વાલ ૫ લુંણ તોલો ૧ાા મેથી તોલો ૦ાા હલદી તોલા ૨ તેલ શેર ૦ા

ટીંડોરાંનાં હવેજીયાં કરવાની રીત ઉપર પ્રમાણે અને વઘારમાં મેથી રાઈ હીંગ અને મરચાં ૩ મુકવાં અને અંદર પણ મરચાંનો ભુકો નાંખવો.

પરવળનાં હવેજીયાં.

પરવળ શેર ૧ વેસણ શેર ૦ા તેલ શેર ૦ા મરી કાળાં તોલો ૦ાા ધાણા તોલા ૨ જીરૂ તોલો ૦ાા હીંગ વાલ ૫ રાઈ તોલો ૦ાા લુંણ તોલો ૧ાા હલદી તોલા ≈ ટોપરાંનું ખમણ તોલા ૪.

પરવળનાં હવેજીયાં ઉપર પ્રમાણે કરવાં. તેમાં હવેજ સાથે કાળાં મરીનો ભુકો નાંખવો અને વઘાર રાઈ તથા જીરાંનો દેવો.

કાચાં કેળાંનાં હવેજીયાં.

કાચાં કેળાં શેર ૧ વેસણ શેર ૦ા તેલ શેર ૦ા મરચાં નંગ ૫ ધાણા તોલા ૨ જીરૂ તોલો ૦ાા હીંગ વાલ ૫ લુંણ તોલો ૧ાા હલદી તોલો – ટોપરાંનું ખમણ તોલા ૪ મેથી તોલો ૦ાા

કાચાં કેળાંનાં હવેજીયાં ઉપર પ્રમાણે કરવાં. તેમાં હવેજ સાથે ટોપરાનું ખમણ તથા મરચાંનો ભુકો નાખવો અને ઉપર પ્રમાણે કરવાં. વઘારમાં જીરૂ, મેથી, હીંગ તથા મરચાં નંગ ૨ મુકવાં.

આલુનાં હવેજીયાં.

આલુ શેર ૧ વેસણ શેર ૦। તેલ શેર ૦। મરચાં નંગ ૫
ધાણા તોલા ૨ જીરૂ તોલો ૦॥ હીંગ વાલ ૫
લુંણ તોલો ૧॥ હલદી તોલા ≈ ટોપરાનું ખમણ તોલા ૪
મેથી તોલો ૦॥ રાઈ તોલો ૦॥

આલુ એટલે બટાટાને ઉપરથી છાલ ઉતારી એક બાજુથી ચાર ચીરૂં કરવી તેમાં હવેજ ભરવો. તેને મેથી, રાઈ, હીંગ તથા મરચાંનો વઘાર દેવો.

મુળાનાં હવેજીયાં.

મુળાના કાંદા શેર ૧ વેસણ શેર ૦। તેલ શેર ૦।
મરચાં નંગ ૪ ધાણા તોલા ૨ જીરૂ તોલો ૦॥
હીંગ વાલ ૫ લુંણ તોલો ૧॥ હલદી તોલા ≈
રાઈ તોલો ૦॥

મુળાનાં કાંદાની ચાર ચાર ચીરૂ કરી ઉપર પ્રમાણે હવેજ ભરવો અને રાઈ હીંગ તથા મરચાં મુકી વઘારી દેવાં.

કારેલાના હવેજીયાં.

કારેલા શેર ૧ મરચાં નંગ ૪ હીંગ વાલ ૫ ગોળ તોલા ૨

વેસણ શેર ૦। ધાણા તોલા ૨ લુંણ તોલા ૩
તેલ શેર ૦। જીરૂં તોલો ૦॥ હલદી તોલા ≈

કારેલાંને ઉપરથી જરા છીલી નાંખવા ચાર ચાર ફાડ્યું કરીને લુંણ રૂા. ૨ ભાર અંદર થોડું થોડું ભરી દેવું તે જરા અરધો કલાક, કલાક રાખી તેને ચોરી પાણી કાઢી નાંખવું અને તેલમાં જરા તળીને કાઢી લેવાં અને તેમાં ઉપર પ્રમાણે હવેજ ભરવો અને હવેજમાં ગોળ નાખવો અને મરચાં નંગ ૧ તથા હીંગનો વઘાર દેવો.

ભીંડાના હવેજીયાં.

ભીંડા શેર ૧ મરચાં નંગ ૪ હીંગ વાલ ૫ મેથી તોલો ૦॥
વેસણ શેર ૦। ધાણા તોલા ૨ લુંણ તોલો ૧॥ રાઈ તોલો ૦॥
તેલ શેર ૦। જીરૂં તોલો ૦॥ હલદી તોલા ≈
અડદની દાળ તોલો ૦॥.

ભીંડાની ચાર ચાર ફાડું કરી હવેજ ભરવો ઉપર પ્રમાણે કરવાં અને પછી મેથી અડદની દાળ રાઈ મરચાં તથા હીંગનો વઘાર દેવો.

તુરીયાંના હવેજીયાં.

તુરીયાં શેર ૧ મરચાં નંગ ૪ હીંગ વાલ ૫ વેસણ શેર ૧
ધાણા તોલા ૨ લુંણ તોલો ૧॥ તેલ શેર ૦। જીરૂં તોલો ૦॥
હલદી તોલા ≈

તુરીયાંના છોલા ઉતારીને પાંચ પાંચ આંગળના આખા ટુકડા કરવા તેની ચાર ચાર ફાડ કરવી તેમાં હવેજ ભરી હવેજમાં તમામ વસ્તુ નાખી દેવી અને તે સમાય તેવડું તપેલું લઇને તેમાં

તેલ નાખી દેવું અને તેમાં હવેજીયાં સરખાં ગોઠવી દેવાં સલસડે એટલે ઉછાળી નાખવાં પાકી જાય એટલે ઉતારી લેવાં.

ઉંધીયું.

રીંગણા શેર ૦॥ પાપડી શેર ૦॥ ધાણાં તોલા ૨
લુંણ તોલા ૫ બટાટા શેર ૦॥ મેથીના મુઠીયાં શેર ૦॥
જીરૂં તોલો ૦॥ અધકચાં કેળાં શેર ૦॥ સકરકંદ શેર ૦॥
મરચાં નંગ ૧૦ નો ભુકો ખારો તોલો ૦॥ અજમો તોલા ૨
હીંગ વાલ ૭ વેસણ શેર ૧ તેલ શેર ૨.

રીંગણાં બટેટાં કાચાં કેળાં સકરકંદ તે ચારે ચીજમાં ઉપર પ્રમાણે ફાડ કરી હવેજ ધાણાંજીરૂં મરચાં લુણ હલદી હીંગને ખાંડી હવેજ કરવો તેમાં વેસણ શેર ૦॥। નાખવું અને મોવણ દઈને તે હવેજ ભરવો. મેથીનાં મુઠીયાં મેથીની ભાજીમાં વેસણ તથા હવેજ નાંખી પાણી જરા નાખી મોટાં બોર જેવડાં મુઠીયાં બાંધવા બાકી જે તેલ હોય તેમાંથી ચાર તોલા તેલ રાખી મુકવું અને બાકીનું જે હોય તે એક પીત્તળનો ટોપ લઈ તે તમામ વસ્તુ સમાઈ રહે તેવડો ટોપ લેવો અને તેમાં તમામ તેલ નાખી તેમાં પેલા બટેટાનાં હવેજીયાં મુકવાં તે ઉપર સકરકંદ મુકવું તે ઉપર રીંગણાં મુકવાં તે ઉપર કેળાં તે ઉપર મુઠીયાં નાખવાં અને તે તમામની વચમાં વાલ પાપડી નાખવી તેને આંચ ઉપર મુકવું એક બાફ આવી જાય ત્યારે ઉછાળવાં ઉછાળી ખારાનું દુધીયું કરવું અને બચેલું તેલ તે દુધીયામાં નાખી તે ખારાનું દુધીયું નાખી દેવું અને અજમો નાખવો ઢાંકી દેવું અને પાછું ઉછાળવું પરીપકવ થાય એટલે ઉતારી લેવું.

અરગજી શાક અથવા પંચરસી શાક.

લીલા વટાણા શેર ૦। સકરકંદ શેર ૦। પાકેલ અધકચાં કેળાં નંગ ૪ લુંણ તેાલા ૬ લીલા ચણા શેર ૦। વાલપાપડી શેર ૦। બટેટા શેર ૦। હલદી તેાલેા ૦॥ રતાળુ શેર ૦। તાદળજાની ભાજી શેર ૦। મેથીની ઢાકળી શેર ૦। હીંગ વાલ ૫ તેલ શેર ૦॥ મરચાં નંગ ૪ મેથી તેાલેા ૦॥ રાઇ તેાલેા ૦॥ વેસણ શેર ૦॥.

રતાળુ, સકરકંદ, તાદળજો, કેળાં, બટેટાંને શાકની પેઠે સમારી નાખવાં અને વટાણાં તથા ચણાને છેાલવા મેથીની ઢાકળી સમારી તેમાં વેસણ શેર ૦। તથા હીંગ હવેજ લુંણ નાખી તેમાં મેાવણ દઈ જરા પાણી નાખી તેની ઢાકળી કરવી અને બાકી તેલ હેાય તે ટેાપમાં મુકી અંદર વઘારવા. મેથી જીરૂં રાઇ મરચાં હીંગ મુકી વઘારી દેવું. તેમાં પેહેલાં ચણા ઉપર વટાણાં તે ઉપર બટેટાં તેમ અનુક્રમે શાક વઘારી ઉપર કેળાં નાખવાં તે ઉપર લુંણ ખારાનું દુધીયું નાખ્યા પછી હલદી નાખવી તેમાં ખારેા તેાલેા ૦॥ લઈ તેનું દુધીયું કરીને છાંટવું અને શેર ૦॥ ને આશરે પાણી નાખવું તે પાણી પેહેલાં નાખવું અને દુધીયું જરાવાર પછી નાખવું અને પછી ઉછાળવું ચડી જાય ત્યારે ઉતારી ઉપર ધાણાજીરાનેા હવેજ નાખવેા.

બેંગણ વડીનું શાક.

બેંગણ શેર ૦॥। તલ શેર ૦)= હલદી તેાલેા ૦। હવેજ તેાલા ૨ વડી શેર ૦। લુંણ તેાલેા ૧ હીંગ વાલ ૨

તેલ ચુલા ઉપર મુકી તેમાં વડી જરા ટુકડી નાખી દેવી, તે વડી જરા સેજસાજ ભુંજઈ જાય એટલે તેમાં હીંગ નાખવી તેમાં રીંગણું પાણીમાં સમારેલા હોય તે વઘારી દેવા. તેમાં લુંણ હલદી નાખવાં અને જરા પાણી નાખવું તે ઉછાળી ઢાંકી મુકવું, ચડી જાય એટલે ઉતારી લેવું.

રીંગણું તથા બટેટાંનું શાક.

રીંગણું શેર ૦ાા	લુંણ તોલો ૧ાા	હવેજ તોલા ૨
બટેટાં શેર ૦ાા	હલદી તોલો ૦ા	તેલ શેર ૦)=
હીંગ વાલ ૨	મરચાં નંગ ૨	

બટેટાંને છાલ ઉતારી સમારવા તે તથા રીંગણું સમારી ઉપર પ્રમાણે વઘારી દેવાં વઘારમાં હીંગ તથા મરચાં મુકવાં અને ચડી રહે એટલે ઉતારી હવેજ નાખવો.

રીંગણું તથા રતાળુનું શાક.

રીંગણું શેર ૦ાા	લુંણ તોલો ૧ાા	હવેજ તોલો ૦ાા	
રતાળુ શેર ૦ાા	હલદી તોલો ૦ા	તેલ શેર ૦)=	હીંગ વાલ ૨
મરચાં નંગ ૨			

વીધી ઉપર પ્રમાણે.

રીંગણાં મેથીનું શાક.

રીંગણું શેર ૦ાા	લુંણ તોલો ૧ાા	હવેજ તોલા ૨
મેથીની ભાજી શેર ૦ાા	હલદી તોલો ૧ા	તેલ શેર ૦)=
હીંગ વાલ ૨	મરચાં નંગ ૨	

કરવાની રીત ઉપર પ્રમાણે.

રીંગણાં તથા ગાંઠીયાનું શાક.

રીંગણાં શેર ૦ાા	લુંણ તોલો ૧ાા	હવેજ તોલા ૨
વેસણ શેર ૦ા	હલદી તોલો ૦ા	તેલ શેર ૦)=
હીંગ વાલ ૨	મરચાં નંગ ૨	

વેસણ શેર ૦ા માં હીંગ તથા હવેજ તથા જરા મરચાંનો ભુકો નાખી જરા મોવણ દઇ ગાંઠીયા કરવા અને શાક વઘારી અંદર ગાંઠીયા નાખવા બાકી રીત ઉપર પ્રમાણે.

રીંગણાં તથા ચણાની દાળનું શાક.

રીંગણાં શેર ૦ાા	લુંણ તોલો ૧ાા	હવેજ તોલા ૨
ચણાની દાળ શેર ૦ાા	હલદી તોલો ૦ા	તેલ શેર ૦)=
હીંગ વાલ ૩	મરચાં નંગ ૨	

તેલ ચુલા ઉપર મુકી અંદર હીંગ તથા મરચાંનો વઘાર મુકી દાલ રાતની પલાળેલી રાખી હોય તે ધોઇને વઘારી દેવી. જરા ચડે એટલે અંદર રીંગણાં સમારેલા નાખવાં. લુંણ હલદી નાખવાં. ઢાંકી મુકવું. ચડી જાય એટલે ઉતારી હવેજ નાખવો.

રીંગણાં તથા વાલોરનું શાક.

રીંગણાં શેર ૦ાા	લુંણ તોલો ૧ાા	હવેજ તોલા ૨
વાલોર શેર ૦ાા	હલદી તોલો ૦ા	તેલ શેર ૦)=
હીંગ વાલ ૨	મરચાં નંગ ૨	

તેલ તથા વઘાર મુકી અંદર રીંગણાં તથા વાલોર વઘારવા. તેમાં લુંણ હલદી નાખવાં. જરા ખારાનુ દુધીયું છાંટી ઢાંકી મુકવું.

ચઢી જાય એટલે ઉતારી હવેજ નાખવો. જે શાકમાં ખારો નાખવો હોય તેમાં હલદી પછી નાખવી.

રીંગણાં તથા ડબકીનું શાક.

રીંગણાં શેર ૧	લુંણ તોલો ૧॥	હવેજ તોલા ૨
વેસણ શેર ૦।	હલદી તોલો ૦।	તેલ શેર ૦)⌯
હીંગ વાલ ૩	મરચાં નંગ ૨	

વેસણમાં હીંગ હવેજ નાખી મોવણ દઇ તેની ડબકી કરી ઉકળતા પાણીમાં મુંકવી. તે ઉકળી જાય એટલે શાક વઘારવું હોય તેમાં નાખી દેવી રીત ઉપર પ્રમાણે.

રીંગણાં તથા ઢોકળીનું શાક.

રીંગણાં શેર ૧	લુંણ તોલો ૧॥	હવેજ તોલા ૨
ઘઉં ⌯ તથા ચણાનો ⌯ લોટ શેર ૦।		હલદી તોલો ૦।
જીરૂં તોલો ૦।	તેલ શેર ૦)⌯	હીંગ વાલ ૩
મરચાં નંગ ૨		

ઘઊં તથા ચણાનો લોટ શેર ૦। લઈ અંદર લુંણ રૂા. ૦॥ ભાર તથા હલદી તથા હીંગ હવેજ થોડાં થોડાં નાખવાં. તેમાં મોવણ દઇ તેની ઢોકળી કરી તે શાક વઘારી તેમા નાખી દેવી બાકી વીગત ઉપર પ્રમાણે.

રીંગણાંમાં દહીં નાખીને શાક.

રીંગણાં શેર ૧	લુંણ તોલો ૧॥	હવેજ તોલા ૨	દહી શેર ૦।
હલદી તોલો ૦।	તેલ શેર ૦)⌯	હીંગ વાલ ૨	મરચાં નંગ ૨

રીંગણાંનું શાક ચડી રહે એટલે નીચે ઉતારી દહીં મીલાવવું બાકી રીત ઉપર પ્રમાણે.

રીંગણાંનુ ભડથ અથવા ઓળેા.

રીંગણાં શેર ૧ લુંણ તોલેા ૦ાા આદાંનાં મગીયાં તોલેા ૦ાા
હીંગ વાલ ૩

રીંગણાંને આંચમાં ભારી દેવાં તે જ્યારે અંદર પાકી જાય અને કઠણ ન રહે ત્યારે કાઢી લેવાં અને તેની છાલ ઉતારીને હાથથી છુંદેા કરી નાખવેા અગર ચારણીથી છાણી નાખવું અને પછી ઘી તોલેા ૧ વઘાર મુકી તેમાં હીંગ નાખી વઘારવું અને લુંણ નાખી ઉતારી લેવું. તેમને તેમ પણ વપરાય છે અને તેમાં દહીં શેર ૦)= નાખીને પણ થાય છે.

બેગણનાં ગુંજાં.

બેંગણ શેર ૧ મેદેા શેર ૦ાા લુંણ તોલેા ૦ાાા તેલ શેર ૦ાા
ટેાપરાનું ખમણ તેાલા ૪ લીંબુ નંગ ૧ નેા રસ
હવેજ તોલેા ૦ાા આદાના મગીયાં તોલેા ૦ા

ઉપર પ્રમાણે ભડથ કરી તેને લુગડામાં નાખી પાણી જરા કાઢી નાખવુ અને પછી વઘાર મુકી વઘારવું અને ઉપર લુંણ તથા ખમણ તથા દાળમસાર તથા ધાણાંજીરૂં નાખવાં પછી મેદેા બાંધીને તેની પુરી વણીને તેમાં ભડથ ભરી ગુંજાં ભરવાં અને તે તેલમાં તળી લેવા.

બટેટાંનું શાક.

બટેટાં શેર ૧ લુંણુ તોલો ૧ાા ધાણાંજીરૂં હવેજ તોલા ૨ાા
તેલ શેર ૦)= હલદી તોલો ૦ા મરચાં નંગ ૫ રાઈ તોલો ૦ાા
અડદની દાળ તોલો ૦ાા ટોપરાનું ખમણુ વાટકો ૦ાા
હીંગ વાલ ૩

બટેટાંને પાણીમાં બાફી છાલ ઉતારવી અને તે મોટાં હોય તો ટુકડા અને નાના હોય તો બે ટુકડા કરવા અને પછી ચુલા ઉપર તેલ મુકવું અને તેમાં મેથી વથા રાઈ તથા હીંગ તથા મરચાંનો વઘાર દેવો તેમાં વઘારી દેવાં તેમાં લુંણુ હલદી નાખવાં. ધાણાંજીરૂં તથા હવેજ નાખવાં ખમણ નાખવું જરા ઢાંકીને ઉછાળીને ઉતારી લેવું.

બટેટાંનું ઢીલું શાક.

બટેટાં શેર ૧ હવેજ તોલા ૨ાા હલદી તોલો ૦ા મેથી તોલો ૧
તેલ શેર ૦)- લુંણુ તોલો ૧ાા મરચાં નંગ ૫ રાઈ તોલો ૦ાા
વેસણુ તોલો ૧ હીંગ વાલ ૩

બટેટાંના ટુકડા કરીને તેલ મુકી તેમાં મેથી રાઈ હીંગ મરચાં મુકી શાક વઘારી દેવું લુણુ તથા હલદી નાખવાં અને પાણી શેર ૧ નાખવું તે ચડે એટલે તેમાં વેસણુ ઘોળીને નાખવું અને તેમાં ગોળ તથા કોકમ અગર છાશ કે દહીં નાખવું હોય તો ખાંડ નાખવી અને પાતળું કરવું.

બટેટાંની સેવ.

બટેટાં શેર ૧ લુંણુ તોલો ૦ાા લીંબુ નંગ ૧ તેલ શેર ૦ા
મરચાંનો ભુકો તોલો ૦ાા

બટેટાંને કાકડીનું ખમણુ કરવાની ખમણીએ ખમણુ કરવું તે ઝીણી સેવ જેવું થાય તેને તેલમાં તળવું અને તે ઉપર લુંણ તથા મરચાંનેા ભુકેા ગરમાગરમમાં નાખવેા અને લીંબુ નંગ ૧ નીચેા-વવું અને તળીવીઆ કરી કરવી.

રતાળુનું શાક.

રતાળુ શેર ૧ તેલ શેર ૦)– લુંણ તેાલેા ૧ાા હલદી તેાલેા ૦ા
હીંગ વાલ ૨ મરચાં નંગ ૪ ધાણાજીરૂ હવેજ તેાલેા ૧

રતાળુ સમારીને તેલનેા વઘાર મુકી તેમાં વઘારી લુંણ હલદી નાખી પાણી છાંટી ઢાંકી મુકવું, ચડી જાય એટલે ઉતારી લેવું. તેમાં પાણી શેર ૦ાા નાખવું. તે સુકું શાક થશે અને ઉપર ધાણાજીરૂ નાખવું.

રતાળુનું શાક ઢીલું.

રતાલુ શેર ૧ તેલ શેર ૦)– ગેાળ તેાલેા ૧ લુંણ તેાલા ૨
હલદી તેાલેા ૦ા હીંગ વાલ ૨ મરચાં નંગ ૪ ધાણાજીરૂ
તેાલેા ૧ કેાકમ તેાલા ૨

રતાલુ સમારી ઉપર પ્રમાણે વઘારી લુંણ હલદી નાખી પાણી શેર ૩ નાખવું, ચડી રહે એટલે કેાકમ તથા ગેાળ નાખી ઉતારી લેવું અને ધાણાજીરૂ નાખવું.

રતાળુના શાક અનેક મિશ્રણથી થાય છે. તેમાં મુખ્ય વડી-રતાળુ થાય છે તથા કારેલાંરતાળુ પણ થાય છે. કારેલાંરતાળુ

કરવાં હોય તો રવાળુ શેર ૧ માં કારેલાં શેર ૦।, મીઠ ચોળી વળીને મીલાવવાથી થાય છે.

ગુવારનું શાક.

ગુવાર શેર ૧ તેલ શેર ૦)– લુંણ તોલો ૧॥ હલદી તોલો ૦। હીંગ વાલ ૨ મરચાં નંગ ૪ હવેજ તોલો ૧ અજમો તોલો ૦॥ ધાણા તોલો ૦।

ગુવારને સમારીને વઘારી દેવો તેમાં લુંણ હલદી નાખી પાણી નાખવું અને ખારાનું દુધીયું કરી નાખવું અને ઢાંકી મુકવું ચડી જાય એટલે અજમો તથા હવેજ નાખી ઉતારી લેવું.

ગુવાર તથા પ્રહકોરાંનું શાક.

પ્રહકોરૂં શેર ૦॥	ગુવાર શેર ૦॥	તેલ શેર ૦)–
લુંણ તોલો ૧॥	હલદી તોલો ૦।	હીંગ વાલ ૨
મરચાં નંગ ૪	હવેજ તોલો ૧	મેથી તોલો ૧
રાઇ તોલો ૦॥		

ગુવાર પ્રહકોરૂં સમારી, વઘાર મુકી, મેથી, રાઇ, હીંગ તથા મરચાં મુકી વઘારી દેવાં. પહેલાં ગુવાર વઘારવો પછી પ્રહકોરૂં નાખી પાણી નાખી ઢાંકી મુકવું. ચડી જાય એટલે ઉતારી હવેજ નાખવો. આ પ્રહકોરાંને કેટલેક ઠેકાણે ડાંગર, કાશીફળ, કોળું વિગેરે કહે છે.

ગુવાર, તુરીયાં, ભીંડાનું શાક.

ગુવાર શેર ૦। તુરીયાં શેર ૦। ભીંડા શેર ૦। કાકડી શેર ૦। લીલા વટાણા શેર ૦। લુણ તોલા ૨ હલદી તોલો ૦।

હીંગ વાલ ૩ મરચાં નંગ ૪ મેથી તોલો ૧ રાઈ તોલો ૦॥
હવેજ તોલો ૧ તેલ શેર ૦)–

તે બધાં શાક સમારી વઘાર મુકી વઘારી દેવાં. ચડી રહે એટલે ઉતારી લેવું અને હવેજ નાખવો. ગુવાર તુરીયાં બેનું શાક પણ થાય છે અને ત્રણ અથવા ચાર વસ્તુનું પણ થાય છે.

ચોળાફળીનું શાક.

ચોળાફળી શેર ૧ તેલ શેર ૦)– લુંણ તોલો ૧॥ હલદી તોલો ૦। હીંગ વાલ ૨ હવેજ તોલો ૧ મરચાં નંગ ૪ અજમો તોલો ૦।

શાક સમારી વઘાર મુકી વઘારી દેવું. તેમાં લુંણ હલદી નાખી પાણી નાખવું. ચડી રહે ત્યારે ઉતારી લઈ હવેજ તથા અજમો નાખવો.

ચોળાફળી તથા થેપલીનું શાક.

ચોળાફળી શેર ૧ વેસણ શેર ૦। લુંણ તોલા ૨ હલદી તોલો ૦। મરચાં નંગ ૫ નો ભુકો હીંગ વાલ ૩
હવેજ તોલો ૧॥ તેલ શેર ૦)= અજમો તોલો ૦।

ચોળાફળી સમારી વઘારી લુંણ હલદી નાખવું અને વેસણમાં જરા મરચાંનો ભુકો તથા જરા હવેજ નાખી મોવણ દઈ તેને જરા પાણીથી થેપલી કરી તે નાખવી. ચડી રહે ત્યારે ઉતારી હવેજ નાખવો. જરા વઘાર રાખવો, અજમો પણ નાખવો.

અગથીયાની સીંગનું શાક.

અગથીયાની સીંગ શેર ૧ તેલ શેર ૦)= લુંણ તોલો ૧॥

હલદી તોલો ૦। કોકમ તોલા ૨ ગોળ તોલો ૧ ટોપરાનું ખમણ ૦ાા વાટકીનું હવેજ તોલો ૧ હીંગ વાલ ૨

સીંગને સમારી, વઘારી, લુંણ હલદી નાખી પાણી નાખી ઢાંકી મુકવું. ચડી રહે ત્યારે ખટાઈ તથા મીષ્ટાંન તથા હવેજ નાખી ઉતારી લેવું.

સરગવાની સીંગનું શાક.

સરગવાની સીંગ શેર ૧ તેલ શેર ૦)= ટોપરાનું ખમણ વાટકી ૦ાા નું લુંણ તોલા ૨ હલદી તોલો ૦। મરચાં નંગ ૪ વેસણ શેર ૦)= કોકમ તોલા ૨ મેથી તોલો ૦ાા ગોળ તોલા ૨ હવેજ તોલો ૦ાા રાઈ તોલો ૦ાા

સરગવાની સીંગના ચાર ચાર આંગળ લાંબા ટુકડા કરી પાણીમાં બાફી નાખી પાણી કાઢી નાખવું. તેને વઘાર મુકી સીંગ વઘારી લેવી અને તેની અંદર વેસણ શેર ૦)= નો ઘોર કરવો. તેમાં લુંણ, હલદી, કોકમ, ગોળ, નાખી ઘોર કરવો અને તે નાખવો ખદકીને વેસણ પાકી જાય એટલે ઉતારી ખમણ તથા હવેજ નાખવો.

વાલોરનું શાક.

વાલોર શેર ૧ તેલ શેર ૦)- લુંણ તોલા ૧ાા હલદી તોલો ૦। હવેજ તોલો ૧ ખારો તોલો ૦। અજમો તોલો ૦ાા હીંગ વાલ ૨

વાલોરને સમારી, વઘારી, ખારાનું દુધીયું નાખી પાણી નાખી ઢાંકી મુકવું. ચડી રહે એટલે ઉતારી હવેજ તથા અજમો નાખવો. વાલોર રીંગણાંનું પણ શાક થાય છે.

પાંદડીનું શાક.

પાંદડી શેર ૧ તેલ શેર ૦)= હવેજ તોલો ૦॥ લુંણ તોલો ૧ હલદી તોલો ૦ા હીંગ વાલ ૪ મરચાં નંગ ૪ અજમો તોલો ૦ા ખારો તોલા =

પાંદડીનાં ઓરીયા કાઢી છોલા ઉતારી ઉપર પ્રમાણે શાક વઘારવું ખારાનું દુધીયું નાખવું. ચડી રહે એટલે ઉતારી અજમો તથા હવેજ નાખવો. રીંગણાં પાંદડીનું પણ શાક થાય છે.

સુરણનું શાક.

સુરણ શેર ૧ તેલ શેર ૦)= લુંણ તોલો ૧॥ હલદી તોલો ૦ા હીંગ વાલ ૪ મરચાં નંગ ૪ હવેજ તોલો ૦॥ ખાંડ તોલો ૧ કોકમ તોલા ૨

સુરણ સમારી તેને ખાંડ તથા હલદીથી ચોળી વઘારી દેવું અને ચડી જાય એટલે ખાંડ તથા કોકમ નાખવાં. શાક સુકું કરવું બાકી રીત ઉપર પ્રમાણે.

સુરણનું શાક.

સુરણ શેર ૧ ઘી શેર ૦॥ લુંણ તોલો ૧ મરી તોલો ૧ ધાણાજીરૂં તોલો ૧

સુરણના ત્રણ ત્રણ આંગળ લાંબા તથા બબે આંગળ જાડા ટુકડા કરવા. ટુકડા કરી એક તપેલી અથવા લોયામાં ઘી નાખી તે ટાઢા ઘીમાં મુકી દેવા અને હલકી આંચ ઉપર મુકી ઢાંકી દેવાં. કલાક દોઢ કલાક રહેવા દેવાં અને તે ગળી જાય એટલે ઉતારી લઈ

તેને દબાવી ઘી કરી તેમાં તળી લઈ લુણ, મરી, હવેજ નાખવાં. તે બહુ સુંદર થાય છે. ચણાની દાળ મેળવીને પણ સુરણનું શાક થાય છે, બીજી પણ મેળવણીથી થાય છે.

અળવીનું શાક.

અળવી શેર ૧ તેલ શેર ૦)- લુંણ તોલા ૨ હલદી તોલો ૦। હીંગ વાલ ૪ મરચાં નંગ ૪ નો ભુકો દહીં શેર ૦॥ અથવા અંબચુર શેર ૦)- અંબચુર ન મળે તો છાશ શેર ૧ ધાણા જીરૂં તોલો ૧ અથવા લીલી કોથમરી.

અળવીને બાફીને છાલ ઉતારી હીંગ મરચાંથી આખી વઘારી ઉપર લખેલ વસ્તુ લુંણ, હલદી, મરચાં નાખવાં. દહીં નાખવું હોય તો ખદકો કીધા વગર ઉતારી લેવું અને અંબચુર નાખવું હોય તો પાણી શેર ૧॥ નાખી ખદકો દેવો, અગર છાસ નાખવી હોય તો ખદકો દઇ ઉતારી લેવું અને હવેજ અથવા કોથમરી નાખવાં અને અળવી સમારીને પણ થાય છે.

મુળાનું શાક.

મુળા શેર ૧ તેલ શેર ૦)= લુંણ તોલો ૧॥ રાઇ તોલો ૦॥ મરચાં નંગ ૪ હીંગ વાલ ૨

મુળાને સમારીને લુંણથી મસળી પાણીમાં રહેવા દઈ રાઇ હીંગ તથા મરચાંથી વઘારી દેવાં. ઉપર ઢાંકી દેવાં તે મંદી મંદી આંચે થઇ જાય એટલે ઉતારી લેવા.

કોબીનું શાક.

કોબી શેર ૧ લુંણ તોલા ૧॥ હીંગ વાલ ૨ તેલ શેર ૦)=
રાઇ તોલો ૦॥ મરચાં નંગ ૪

કોબીને ઝીણી સમારી લુણથી ચોળીને રાઇ હીંગ તથા મરચાંનો વઘાર મુકી વઘારી દેવી અને મંદી આંચે થવા દેવું ઢાંકવું અને થઇ જાય એટલે ઉતારી લેવું.

કોબી તથા ચણાની દાળનું શાક.

કોબી શેર ૧ લુંણ તોલા ૨ મરચાં નંગ ૪ ચણાની દાળ
શેર ૦। હીંગ વાલ ૨ રાઈ તોલો ૦॥ આંમલી તોલા ૨
હવેજ તોલો ૧ તેલ શેર ૦)=

ચણાની દાળને પલાળીને મુકવી કોબી ઝીણી સમારી વઘાર મુકી વઘારી દેવી પલાળેલી દાળ નાખવી અને લુંણ નાખવું જરા પાણી છાંટી ઢાંકી દેવું ચડી જાય એટલે ખટાઇ નાખી ઢાંકી દેવું.

કોબી તથા ઢોકળીનું શાક.

કોબી શેર ૧ લુણ તોલા ૨ મરચાં નંગ ૪ વેસણ શેર ૦)=
હીંગ વાલ ૨ હવેજ તોલો ૦॥ ઘઉંનો લોટ શેર ૦)=
તેલ શેર ૦।

કોબી ઝીણી સમારી વઘારી લુણ નાખી અંદર વેસણ તથા લોટમાં હીંગ હવેજ નાખી મોવણ દઈ જરા પાણી નાખી ઢોકળી કરીને નાખી ઢાંકી મુકવું ચડી જાય એટલે ઉતારી લેવું. મગની

દાળ તથા કોબીનું શાક પણ સુંદર થાય છે તે પણ ચણાની દાળની રીત પ્રમાણે કરવી.

ભીંડાનું શાક.

ભીંડા શેર ૧ લુણ તોલો ૧॥ રાઇ તોલો ૦॥ હીંગ વાલ ૪
તેલ શેર ૦। હલદી તોલો ૦। મેથી તોલો ૧ હવેજ તોલો ૦॥
મરચાં નંગ ૪

ભીંડા શેર ૧ લઈ સમારી ઉપર લખ્યા પ્રમાણે વઘારથી વઘારી લેવાં અને પાણી નાખ્યા વગર ધીમે આંચે ચડી જાય એટલે ઉતારી લઇ હવેજ નાખવો. તે સુકું શાક કરવું.

ભીંડાનું શાક. બીજું.

ભીંડા શેર ૧ તેલ શેર ૦)= લીંબુની ફાડ ૧ લુણ તોલો ૧॥
હીંગ વાલ ૪ હલદી તોલો ૦। મેથી તોલો ૧ હવેજ તોલો ૦॥
મરચાં નંગ ૪

ભીંડાને સમારી વઘારી લુણ હલદી નાખી મંદી આંચે જરા પાણીનો છંટકાવ દઈ ઢાંકી રાખવું ચડી જાય એટલે લીંબુ નીચોવવું હવેજ નાખવો.

ભીંડાનું શાક. છાશ નાખીને.

ભીંડા શેર ૧ લુણ તોલો ૧॥ રાઇ તોલો ૦॥ હીંગ વાલ ૪
તેલ શેર ૦)= હલદી તોલો ૦। મેથી તોલો ૧ હવેજ તોલો ૦॥
છાશ શેર ૧ વેસણ શેર ૦)- મરચાં નંગ ૪

શાક વઘારીને જરા પાણી છાંટવું અને ચડી જાય એટલે છાશમાં વેસણ તથા લુંણ હલદી નાખી ઘેાર કરી નાખી દેવેા. ખદકેા કઈ હવેજ નાખી ઉતારી લેવું જેવી રીતે છાશ નાખી તેમજ દહીંમાં વેસણ નાખ્યા વગર પણ થાય છે.

પરવળનું શાક.

પરવળ શેર ૧ લુંણ તેાલેા ૧ાા હીંગ વાલ ૪ તેલ શેર ૦)॥ હલદી તેાલેા ૦ા હવેજ તેાલેા ૦ાા મરી તેાલેા ૦ાા

શાક સમારી વઘારી લુંણ હલદી નાખી મંદી આંચે થવા દેવું ચડી જાય એટલે ઉતારી હવેજ તથા મરી નાખવાં.

કંટેાલાનું શાક.

કંટેાલા શેર ૧ લુંણ તેાલેા ૧ાા મરચાં નંગ ૨ હવેજ તેાલેા ૦ાા તેલ શેર ૦)॥ હલદી તેાલેા ૦ા હીંગ વાલ ૪

કંટેાલા સમારી વઘારી લુણ હલદી નાખવાં મંદી આંચે થવા દેવું ચડી જાય એટલે હવેજ નાખી ઉતારી લેવું.

કાચાં કેળાંનું શાક.

કાચાં કેળાં શેર ૧ લુણ તેાલા ૧ાાા શાઈ તેાલેા ૦ાા આમલી તેાલા ૨ વેસણ શેર ૦)॥ હલદી તેાલેા ૦ા મેથી તેાલેા ૦ાા હવેજ તેાલા ૨ તેલ શેર ૦)॥ હીંગ વાલ ૨ મરચાં નંગ ૪ ટેાપરાનું ખમણ વાટકી ૦ાા નું.

કાચાં કેળાંને સમારીને મંદી આંચે બાફવા બાફીને કાઢી લેવાં અધકચાં રાખવાં તેને રાઈ મેથી હીંગ મરચાંનો વઘાર મુકી છુંકી દેવાં અને ઉછાળવાં અને વેસણમાં લુણ હલદી નાખી મોવણ દઈ નાખી દેવું અને ઉછાળવાં અને ઢાંકી દેવાં ગળી જાય એટલે હવેજ તથા ટોપરાનું ખમણ નાખવું.

પાકા કેળાંનું શાક.

પાકાં કેળાં શેર ૧ મરચાં નંગ ૨ ધાણાજીરૂ તોલો ૧
આમલી તોલા ૧॥ તેલ શેર ૦।~ લુણ તોલો ૧ મેથી તોલો ૧
ખાંડ શેર ૦)= હલદી તોલો = રાઇ તોલો ૦॥

રાઇ મેથી હીંગ મરચાંથી પાણી શેર ૦॥। વઘારવું અને ઢાંકી દેવું પાણી ખદકે એટલે કેળાં નાખવાં એક બે ખદકા દઈ તેમાં આંમલી તોલો ૧॥ ની ખટાઇ તથા ખાંડ શેર ૦)= નાંખવી.

ખડણુચાંનું શાક.

ખડણુચાં શેર ૧ જીરૂ તોલો ૦॥ લુણ તોલો ૧॥
ખાંડ શેર ૦)= તેલ શેર ૦)= મરચાં નંગ ૪ હલદી તોલો ૦।
કોકમ તોલા ૨ હવેજ તોલો ૦॥ હીંગ વાલ ૨

ખડણુચાં સમારી વઘારી મંદી આંચે ઢાંકી મુકવું ગળી જાય એટલે ખાંડ તથા કોકમ નાખી ઉતારી લેવું અને ખડણુચાં તથા ચણાની દાળના શાકમાં પેહેલાં દાળ વઘારી જરા પાણી નાખી ચઢવી અધકચી થાય એટલે ખડણુચાં નાખવાં થઇ જાય એટલે ખટાઈ પધરાવવી.

ચીભડાં તથા ગુવારનું શાક.

ચીભડાં શેર ૧ લુંણુ તોલા ૨।। હીંગ વાલ ૪ હવેજ તોલો ૧
ગુવાર શેર ૧ હલદી તોલે ०। મરચાં નંગ ૫

ચીભડાં તથા ગુવાર વઘારી લુંણુ હલદી નાખી ચડી રહે એટલે હવેજ પધરાવવો.

ચીભડાં તથા ચણાની દાળનું શાક.

ચીભડાં શેર ૧ લુણુ તોલા ૨ મરચાં નંગ ૫ કોકમ તોલા ૨
ચણાની દાળ શેર ०। હલદી તોલો ०। હવેજ તોલો ૧
તેલ શેર ०)= હીંગ વાલ ૪

ચીભડાં સમારી વઘાર મુકી ચણાની દાળ છુંકી ચીભડાંમાં લુણુ તથા હલદી નાખવા ચડી રહે એટલે કોકમ નાખી ઉતારી લેવું એકલાં ચીભડાંનું પણ શાક તેજ પ્રમાણે થાય છે.

તુરીયાંનું શાક.

તુરીયાં શેર ૧ લુણુ તોલો ૧।। મેથી તોલો ૧ મરચાં નંગ ૪
તેલ શેર ०)= હલદી તોલો ०। હવેજ તોલો ૧ હીંગ વાલ ૨

તુરીયાં સમારી મેથી હીંગ મરચાંનો વઘાર મુકી વઘારી દેવાં ચડી રહે એટલે હવેજ નાખી ઉતારી લેવાં.

કાકડીનું શાક.

કાકડી શેર ૧ લુંણુ તોલો ૧।। જીરૂં તોલો ०।। મરચાં નંગ ૪
તેલ શેર ०)= હલદી તોલો ०। હીંગ વાલ ૨ હવેજ તોલો ૧

કાકડીની છાલ ઉતારી સમારીને વઘારમાં જીરૂ હીંગ તથા મરચાં મુકી વઘારી દેવી ચડી જાય એટલે હવેજ નાખી ઉતારી લેવું (કાકડી તથા તુરીયાંનું શાક પણ તેજ પ્રમાણે થાય છે.)

ગલકાનું શાક.

ગલકા શેર ૧ લુણ તોલો ૦ાા હીંગ વાલ ૨ મરચાં નંગ ૨
તેલ શેર ૦)≈ હલદી તોલો ૦ા હવેજ તોલો ૧

ગલકા સમારીને હીંગ તથા મરચાંનો વઘાર મુકી વઘારી દેવાં પાણી થોડું છીંરકવું ગળી જાય એટલે ઉતારી લઇ હવેજ નાખવો . બીજી કંઇ કાકડી ચીભડાં ગુવારની મેળવણીનું પણ તેજ રીતે થાય છે.

ઝુમખડાનું શાક.

ઝુમખડાં શેર ૧ તેલ શેર ૦)- લુંણ તોલો ૧ હલદી તોલો ૦ા
હવેજ તોલો ૧ હીંગ વાલ ૨ મરચાં નંગ ૩

ઝુમખડાં સમારીને હીંગ તથા મરચાંનો વઘાર મુકી વઘારવાં. ચડી જાય એટલે હવેજ નાખી ઉતારી લેવાં.

કારેલાં દાળનું શાક.

કારેલાં શેર ૧ ચણાની દાળ શેર ૦ા તેલ શેર ૦)≈ લુંણ
તોલા ૨ હલદી તોલો ૦ા હવેજ તોલો ૧ હીંગ વાલ ૪
ગોળ તોલો ૧

ચણાની દાળને રાતના ભીંજાવી રાખવી. સવારે કારેલાં સમારીને મીઠે ચોળવાં અને દાળ વઘાર મુકી વઘારી કારેલાં તથા

લુંણ હલદી નાખવાં. થોડું પાણી છાંટવું. ચડી રહે એટલે હવેજ નાખી ગોળ નાખી ઉતારી લેવું.

કારેલાંનું શાક.

કારેલાં શેર ૧ તેલ શેર ૦)= લુંણ તોલા ૨ હલદી તોલો ૦। હીંગ વાલ ૨ હવેજ તોલો ૧

કારેલાં સમારી મીઠે ચોળીને વઘાર મુકી વઘારી દેવાં. વખતે પાણી જોઇએ તો જરા છાંટવું, નહીંતો તેલથીજ મંદી આંચે થવા દેવાં. ચડી જાય એટલે હવેજ નાખી ઉતારી લેવું.

ટીંડોરાનું શાક.

ટીંડોરાં શેર ૧ તેલ શેર ૦)- લુંણ તોલો ૧ હલદી તોલો ૦। હીંગ વાલ ૨ હવેજ તોલો ૧

શાક સમારી વઘારી ચડી રહે એટલે હવેજ નાખી ઉતારી લેવું.

પ્રહકોરાનું શાક.

પ્રહકોરૂં શેર ૧ તેલ શેર ૦)- મેથી તોલો ૧ હીંગ વાલ ૨ મરચાં નંગ ૪ લુંણ તોલો ૧।। હલદી તોલો ૦। ગોળ તોલા ૨ કોકમ તોલો ૧

શાકને છાલ ઉતારી સમારીને મેથી, હીંગ, મરચાંથી વઘારીને લુણ હલદી નાખી ચડી રહે એટલે ગોળ તથા કોકમ નાખીને ઉતારી લેવું.

અહકેાડું તથા ચણાની દાળનું શાક.

અહકેાડું શેર ૧ લુણ તાેલેા ૧।। હીંગ વાલ ૪ કાેકમ તાેલેા ૧ દાલ શેર ૦। હલદી તાેલેા ૦। મરચાં નંગ ૪.

વઘાર મુકી પેહેલાથી દાળ વઘારવી દાળ પલાળેલી તેમાં અહકેાડું નાખી લુણ હલદી નાખવા ચડી રહે એટલે કાેકમ નાખી ઉતારી લેવું. તે સીવાય પણ બીજી ઘણી મેળવણીથી તેજ પ્રમાણે થાય છે.

બાેરનું શાક.

બાેર અમદાવાદી ખારેક બાેર શેર ૧ તેલ શેર ૦)-
લુંણ તાેલેા ૧।। હલદી તાેલેા ૦। હીંગ વાલ ૨ મરચાં નંગ ૩
આંબલી તાેલા ૨ ગાેળ શેર ૦)=

બાેર સમારીને, વઘારીને, જરા પાણી છાંટી ચડી રહે એટલે આંબલીનું પાણી તથા ગાેળ નાંખી ઉતારી લેવું. હવેજ નાંખી દેવેા.

આલકુનું શાક.

આલકુ શેર ૧ તેલ શેર ૦)- લુંણ તાેલેા ૧।। હલદી તાેલેા ૦।
રાઇ તાેલેા ૦।। હીંગ વાલ ૪ મરચાં નંગ ૩ કાેકમ તાેલા ૨
ખાંડ શેર ૦)-

શાક સમારી વઘારી ચડી રહે એટલે ઉપર ખટાઈ મીઠાશ નાંખી ઉતારી લેવું.

દુધીયાનું શાક.

દુધીયાં શેર ૧ તેલ શેર ૦)- લુણ તોલો ૧॥ હલદી તોલો ૦। હીંગ વાલ ૨ મરચાં નંગ ૩ આંબલી તોલો ૧ ગોળ શેર ૦)=

દુધીયું સમારી વઘારી લુંણ હલદી નાખી ચડી રહે એટલે ખટાઈ આંબલીનું પાણી તથા ગોળ નાખી ઉતારી લેવું.

દુધીયા તથા દાળનું શાક.

દુધીયાં શેર ૧ લુંણ તોલો ૧॥ હીંગ વાલ ૫ કોકમ તોલા ૪ ચણાંની દાલ શેર ૦। હલદી તોલો ૦। મરચાં નંગ ૪ તેલ શેર ૦)-

દાળને આગલે દીવસે પલાળી રાખવી તેનો વઘાર મુકી દાળ વઘારી દેવી તેમાં દુધીયું નાખવું લુંણ હલદી નાખવાં ચડી રહે એટલે કોકમ નાખી ઉતારી લેવું.

તાદલજાની ભાજી તથા કારેલાંનું શાક.

ભાજી શેર ૧॥ લુંણ તોલો ૦॥। હીંગ વાલ ૩ કારેલાં શેર ૦)= ઘી શેર ૦)≡

ભાજી ધોઈ સાફ કરી રાખવી અને કારેલાં તળીને કાઢી લેવાં ભાજીને ઘી તોલા ૧ માં હીંગ નાખી છુંટી દેવી શેર ૦॥ પાણી નાખવું તે ગળી જાય એટલે કડછીથી ઘુંટી નાખવી અને અંદર ઘી નાખવું અને ઢાંકી દેવી તે ઘી પીઇ જાય એટલે વચમાં ખાડો કરી કારેલાં નાખી દેવાં અને ઢાંકી દેવાં તે પછી જરાવાર ઠરીને ઘી હોય તે પીઈ જાય એટલે હલાવીને મંદી આંચે સલસડાવી ઉતારી લેવું.

ચીંચોડાનું શાક.

ચીંચોડા શેર ૧ હીંગ વાલ ૨ લુંણ તોલો ૧ તેલ શેર ૦)=
મરચાં નંગ ૩ હલદી તોલો ૦।

ચીંચોડાને બે બાજુથી ડાંડલી કાઢી વઘાર મુકી વઘારી દેવાં તે તેલમાંજ ચડવવાં ચડી જાય એટલે ઉતારી લેવું.

માલકાંકડાંનું શાક.

માલકાંકડાં શેર ૧ હીંગ વાલ ૨ લુંણ તોલો ૧।। હવેજ
તોલો ૧ તેલ શેર ૦)= મરચાં નંગ ૨ હલદી તોલો ૦।
વેસણ તોલા ૪ ગોળ તોલા ૨ તથા કોકમ તોલા ૨

માલકાંકડાં સમારીને વઘારી દેવાં ચડી રહે એટલે ઉતારી લેવાં. તેમાં વેસણ ચડતી વખત નાખવો અને ચડી રહે એટલે હવેજ નાંખવો. ગોળ કોકમ નાખી ઉતારી લેવું.

ડાંભાનું શાક.

ડાંભો શેર ૧ હીંગ વાલ ૪ લુંણ તોલો ૧।। ગોળ તોલા ૩
તેલ શેર ૦)- મરચાં નંગ ૪ હલદી તોલો ૦। કોકમ
તોલા ૨ વેસણ શેર ૦।

ડાંભાનાં છોલા ઉતારી ડાંડલી સમારવી તેને વઘારી દેવી તેમાં વેસણનો ઘોર કરીને નાખવો ચડી જાય એટલે ગોળ તથા કોકમ નાખી ઉતારી લેવું.

કેરડાંનું શાક.

કેરડાં શેર ૧ હીંગ વાલ ૩ લુંણ તોલો ૧ તેલ શેર ૦)- મરચાં નંગ ૨ હલદી તોલો ૦। હવેજ તોલા ૨

કેરડાંને આઠથી દશ દીવસ પાણીમાં ભીંજાવવી. પીળી થઈ જાય અને સુગંધી આવે ત્યારે વઘારી દેવાં ચડી જાય એટલે ઉતારી લેવાં.

તાદલજાની ભાજીનું શાક.

તાદલજો શેર ૧ તેલ શેર ૦)- લુંણ તોલા ૧॥। હીંગ વાલ ૪ હલદી તોલો ૦। મરચાં નંગ ૩

તાદલજો ધોઇ વઘારી દેવો. ચડી જાય એટલે ઉતારી લેવો. સુવા તાદલજાની પણ મેળવણી થાય છે. રીંગણાં તથા તાદલજો પણ થાય છે. જે કરવું હોય તે એજ રીતે કરવું. ચણાનો લોટ તથા દહીં નાખીને પણ પાતળી થાય છે. જેમ ઓટાય તેમ સારી થાય છે. તેને ઘુંટી નરમ કરી અંદર લીંબુ નીચોવી પાતળું પણ થાય છે.

મેથીની ભાજી.

મેથી શેર ૧ તેલ શેર ૦)- લુંણ તોલો ૦॥। હલદી તોલો ૦। હીંગ વાલ ૨ મરચાં નંગ ૨

ભાજી સમારી વઘારીને લુંણ હલદી નાંખી ચડી રહે એટલે ઉતારી લેવું. મેથી, તાદલજો તથા મેથી, મગની દાળ વીગેરે મેળવણીથી ઉપરની રીતે થાય છે.

બથવાની ભાજી.

બથવો શેર ૧ તેલ શેર ૦)– લુંણ તોલો ૦॥। હલદી તોલો ૦। હીંગ વાલ ૨ મરચાં નંગ ૨

બથવો ઝીણો સમારી વઘારીને ચડી રહે એટલે ઉતારી લેવું.

નારની ભાજી.

નાર શેર ૧ તેલ શેર ૦)– લુંણ તોલો ૦॥। હલદી તોલો ૦। હીંગ વાલ ૨ મરચાં નંગ ૨

નારની ભાજી સમારીને હીંગ મરચાંથી વઘારી દેવી ચડી જાય એટલે ઉતારી લેવું.

મોરસની ભાજી.

મોરસની ભાજી શેર ૧ તેલ શેર ૦)– હલદી તોલો ૦। હીંગ વાલ ૨ મરચાં નંગ ૨

ભાજી સમારીને વઘારી ઉપર પાણી નાખવું નહી અને ઢાંકી દેવી ચડી જાય એટલે ઉતારી લેવી. મોરસની ભાજી તથા મગની દાળ મીશ્રમાં પણ તેજ રીતે થાય છે.

મોરસનાં મુઠીયાં.

મોરસ શેર ૧ વેસણ શેર ૦॥ તેલ શેર ૦)= લુંણ તોલો ૦। હલદી તોલો ૦। હીંગ વાલ ૨ મરચાં નંગ ૨ રાઇ તોલો ૦॥ મેથી તોલો ૦॥

ભાજીને ઝીણી સમારીને ચોળી નાંખવી. તેમાં વેસણ મેળવીને, મુઠીયાં વાળવાં અને તેને ટોપમાં ખડ નાંખી તેમાં બાફવા ચડી જાય એટલે ઉતારી સમારીને વઘારી દેવાં.

બરગલીની ભાજી.

બરગલી શેર ૧ તેલ શેર ૦)- લુંણ તોલો ૦ાા હલદી તોલો ૦ા
હીંગ વાલ ૨ મરચાં નંગ ૨

ભાજી સમારીને વઘારી દેવી. પાણી નાખવું નહી ચડી જાય એટલે ઉતારી લેવી.

સંખાવલીની ભાજી.

સંખાવલી શેર ૧ લુણ તોલો ૦ાા હીંગ વાલ ૨ તેલ
શેર ૦)- હલદી તોલો ૦ા મરચાં નંગ ૨

ભાજી વીણીને પાણીમાં તારવી. વઘારી દેવી. ચડી જાય એટલે ઉતારી લેવી.

રાઇની ભાજી તથા સરસવની ભાજી.

રાઇ તથા સરસવ શેર ૧ લુણ તોલો ૦ાા હીંગ વાલ ૨
તેલ શેર ૦)- હલદી તોલો ૦ા મરચાં નંગ ૨

ભાજીને બાફી નીચોવી નાંખવી પાણી કાઢી વઘારી દેવી ચડી રહે એટલે ઉતારી લેવું.

કરલીની ભાજી.

કરલી શેર ૧ લુંણ તોલો ૧ મરચાં નંગ ૫ તેલ શેર ૦)=
હલદી તોલો ૦ા ખારો તોલો ૦ા હીંગ વાલ ૩

કરલી ઝીંણી સમારી તેને મીઠાંથી ખુબ ચોરવી અને પાણી કાઢી વઘારી દેવી તેને તેલ શેર ૦)= નો વઘાર મુકી વઘારી દેવી

તેમાં લુણ હલદી નાખવાં તેમાં ખારાનું દુધીયું નાંખવું ચડી રહે એટલે ઉતારી લેવી. વાપરતી વખતે લીંબુ નીચોવીને વાપરવી.

ચણાની ભાજી તથા મગની દાળનું શાક.

ભાજી શેર ૧ લુંણ તોલો ૧ હીંગ વાલ ૨ તેલ શેર ૦)-
હલદી તોલો ૦। મરચાં નંગ ૩ મગની દાળ શેર ૦।

મગની દાળ, થોડું પાણી વઘારી અંદર નાંખી દેવી તે ચડી જાય એટલે ભાજી અંદર નાખવી તે બંને ચડી જાય એટલે ઉતારી લેવી.

કમળની લીલી જડનું શાક.

કમળની જડ શેર ૧ લુંણ તોલો ૧। હીંગ તોલા ૨
આમલી તોલા ૨ તેલ શેર ૦)= હલદી તોલો ૦। મરચાં
નંગ ૪ ખાંડ તોલો ૧ હવેજ તોલો ૧ ટોપરાનું ખમણ
તોલા ૪

જડને છોલી સુંદર કરીને તેલ મુકી વઘારી દેવું. ચડી જાય એટલે અંદર ખટાઇ આંમલીનું પાણી તથા ખાંડ નાખવી.

ખાટાં રાજગરાનું શાક.

રાજગરો શેર ૧ લુણ તોલો ૧॥ હીંગ વાલ ૨ ખાંડ તોલા ૨
તેલ શેર ૦)- હલદી તોલો ૦। મરચાં નંગ ૪

રાજગરાને છાલ ઉતારી સમારીને હીંગ મરચાંથી વઘારી દેવાં. ચડી જાય એટલે ખાંડ નાંખી ઉતારી લેવાં તે ચીભડાં ગુવારમાં

ભીંડામાં તુરીયાંમાં પ્રહકોરામાં એમ ઘણી મેળવણીથી તેજ પ્રમાણે થાય છે.

અળવીના પાનની ભાજી.

અળવીના પાન શેર ૧ લુણ તોલો ૦ાા હીંગ વાલ ૨ આમલી તોલા ૨ તેલ શેર ૦)- હલદી તોલો ૦ા મરચાં નંગ ૨ ગોળ તોલા ૨

પાનને ઝીણું સમારીને તેલથી વઘારી દેવી અને ચડી રહે એટલે ઉતારી લેવી તેમાં આંમલીનું પાણી તથા ગોળ નાંખવો.

અળવીની ડાખલીનું શાક.

અળવીની ડાખલી શેર ૧ લુણ તોલો ૧ાા હીંગ વાલ ૪ આમલી તોલા ૨ તેલ શેર ૦)- હલદી તોલો ૦ા મરચાં નંગ ૫ ગોળ તોલા ૨ વેસણ શેર ૦)-

અળવીની ડાખલીને પાણીમાં બાફી પાણી કાઢી નાખવું પછી તેને વઘારીને અંદર વેસણનો ઘોર કરીને તેમાં નાખવું અને ચડી જાય એટલે આમલીનું પાણી તથા ગોળ નાંખવો.

કાચી કેરીનું શાક.

કાચી કેરી શેર ૧ લુણ તોલો ૧ાા મેથી તોલો ૧ ખાંડ શેર ૧ ઘી શેર ૦)= હલદી તોલો ૦ા રાઈ તોલો ૧ કારાં મરી તોલો ૧ મરચાં નંગ ૪ હીંગ તોલા ૨ હવેજ તોલો ૧

કેરી છીણી ટુકડા કરી ઉપર લખેલો વઘાર મુકી પીતલના વાસણમાં વઘારવી. ગળી જાય એટલે ખાંડ શેર એક નાખવી અને ખદકો આવે એટલે નીચે ઉતારીને હવેજ નાખવો.

પોપીયાંનું શાક.

પોપીયાં શેર ૧ મેથી તોલો ૦ાા મરચાંનાં ઝીણાં મગીયાં નંગ ૪
તેલ શેર ૦)= રાઈ તોલો ૦ાા લુણ તોલો ૧ આમલી તોલો ૧
અથવા લીંબુ નંગ ૧ હીંગ વાલ ૪ હલદી તોલા =

પોપીયાંની છાલ ઉતારી ખમણી વઘારમાં મેથી રાઈ હીંગ મરચાં મુકી વઘારી દેવાં તેમાં લુણ હલદી નાખવાં જરાવાર રાખી ઉતારી ઉપર આમલીનું પાણી નાખવું અથવા લીંબુ નીચોવવું.

ફનસ કાચાનું શાક.

કાચું ફનસ શેર ૧ લુણ તોલો ૧ાા હીંગ તોલા = આમલી
અથવા કોકમનું પાણી તેલ શેર ૦)= હલદી તોલા =
મરચાં નંગ ૬ પાણી તોલા ૨ અડદની દાળ તોલો ૧
ખાંડ તોલા ૨ હવેજ તોલો ૧ ટોપરાંનું ખમણ તોલા ૪

ફનસની છાલ ઉતારી અંદરથી ગોટલી કાઢી ગરભ સમારવો અને તેને અડદની દાળ, હીંગ તથા મરચાં મુકી વઘારી દેવું. જરા પાણી છાંટી ઢાંકી દેવું. મંદી આંચે થવા દેવું. ચડી જાય એટલે અટાઈ હવેજ તથા ટોપરાંનું ખમણ નાંખી ઉતારી લેવું.

પાકલ ફનસની ગોટલીનું શાક.

ગોટલી શેર ૧ લુણ તોલો ૧ાા હીંગ તોલા = આમલી અથવા
કોકમનું પાણી તેલ શેર ૦)= હલદી તોલા = મરચાં નંગ ૬
અડદની દાળ તોલો ૧ ટોપરાનું ખમણ તોલા ૪

ગોટલીના ઓરીયા જેવડા ટુકડા કરીને વઘારી દેવી જરા પાણી છાંટવું ચડી જાય એટલે આંમલીનું પાણી છાંટી ખમણ તથા હવેજ મીલાવીને ઉતારી લેવું.

કેળાંના પોટાના ફુલનું શાક.

કેળાંના ફુલ શેર ૧ લુણ તોલો ૧ાા રાઈ તોલો ૦ાા હવેજ તોલો ૦ાા ચણાની દાળ શેર ૦ાા મરચાં નંગ ૬ મેથી તોલો ૦ાા કોકમ તોલો ૧ હલદી તોલો ૦ા ખમણ તોલા ૪ ખાંડ તોલા ૨

પોટામાંથી ઉપરથી છાલ ઉખેડી તેમાં ફુલ હોય તેમાંથી કરડી ડાંડલી કાઢી તે ફુલ ઝીણા સમારવાં તેને વઘારવાં અને ચણાની દાળ નાખવી ચડી જાય એટલે ખટાઈ મીષ્ટાંન તથા હવેજ ખમણ નાખવું.

અધકચાં કેળાં તથા બે પાંદડાંની મેથીની ભાજી.

કેળાં શેર ૧ ભાજી ઝુડી ૨૦ તેલ શેર ૦)= હીંગ વાલ ૪ મરચાં નંગ ૬ હવેજ તોલો ૧ કોકમ તોલો ૧

કેળાં સમારી વઘારી ઉપર મેથી નાખવી ચડી જાય એટલે કોકમ નાખી ઉતારી લેવું.

પકોડીનું શાક.

વેસણ શેર ૦ાા હીંગ તોલો ૦ા રાઈ તોલો ૦ાા આખા ધાણા તોલો ૦ા ઘી શેર ૦ા કાળાં મરી તોલો ૦ાા મેથી તોલો ૦ાા છાસ શેર ૨ મરચાં નંગ ૩ હલદી તોલા = છાસ ન હોય તો અંબચુર રૂા. ૨ ભાર નાખવું લુણ તોલો ૧ાા

વેસણમાં મરી અધકચાં કરી મીલાવવા તથા હીંગ વાલ ચાર રાખી બાકીની નાખી દેવી લુણ રૂા. ૦ાા ભાર તથા જરા હલદી નાખી પાણીથી બાંધીને ખુબ મથવું તે એવું મથવું કે પાણીમાં નાખીયે તો ઉપર તરી આવે એવી મથવી. પછી ઘી પગતા વાસણમાં મુકવું પછી તે ઘી થાય એટલે તેમાં પકોડી મુકવી પકોડી એક તરફ પરીપકવ થાય એટલે ફેરવી નાખવી પછી હીંગ મેથી રાઈ મરચાંથી છાસ અથવા છાસ ન હોય તો પાણીને વઘારી તેમાં હલદી તથા બાકી વધેલું લુણ નાખવાં અને જે પાણી વઘા-રયું હોય તો અંબચુર નાખવું તેને બે ખદકા આવે એટલે પછી તેમાં પકોડી નાખી દેવી, પછી ઉતારી લેવી.

ગુંદાંનાં સંભારીયા.

ગુંદાં શેર ૧ તેલ શેર ૦)≈ વેસણ શેર ૦)≈ લુંણ તોલો ૧ાા
રાઈ તોલો ૦ાા હીંગ વાલ ૬ હલદી તોલા ≈ મેથી તોલો ૦ાા
મરચાં નંગ ૬ નો ભુકો ટોપરાનું ખમણ તોલા ૪
ખાંડ તોલો ૦ાા હવેજ તોલા ૨

ગુંદાંને ફાળી સુયાથી ઠરીયા કાઢી નાખવા અને ઠરીયા ઉપર રાખ અથવા માટી નાખી દેવી નહીંતર માખી મરે વેસણમાં હવેજ તથા ટોપરાનું ખમણ તથા કોથમી નાખવી હીંગ તથા મરચાં નંગ ૪ નાખવા તેમાં તેલ શેર ૦)–નું મોવણ દઈ તે સંભાર ગુંદાંમાં ભરીને તેલનો વઘાર મુકી વઘારી દેવાં. તેને ઉછારી ઢાંકી મુકવું તે તેલ સોસીને પરીપકવ થઈ જાય એટલે ઉતારી લેવાં.

પંડોળાનું શાક.

પંડોરા શેર ૧ તેલ શેર ૦)= લુણ તોલો ૧ હલદી તોલા ≈ હીંગ વાલ ૪ મરચાં નંગ ૩ રાઇ તોલો ૦॥ મેથી તોલો ૦॥ હવેજ તોલો ૧ લીંબુ ૧ અડદની દાળ તોલો ૦॥

પંડોરા સમારીને તેને લુણ તોલો ૦॥ તથા હલદી નાખી ચોળવાં અને જરાવાર રેહેવા દેવા પછી પાણી નીચોવી નાખવું પછી ચુલાપર તેલ મુકી તેમાં અડદની દાળ તથા મેથી રાઈ હીંગ મરચાં મુકી વઘારી દેવાં, ઢાંકી દેવા અને મંદી આંચે થવા દેવાં પરીપકવ થાય એટલે લીંબુ નીચોવી ઉતારી લેવું હવેજ નાંખવો.

કઠોર. વાલ.

વાલ શેર ૧ હીંગ વાલ ૪ ધાણા તોલો ૧॥ ટોપરાનું ખમણ તોલા ૪ તેલ શેર ૦)= ખાંડ શેર ૦)– મરચાં નંગ ૫ હવેજ તોલા ૨ દ્રાક્ષ તોલા ૪ કોકમ તોલા ૨

વાલને બે દીવસ પહેલાં ભીજવવા એક દીવસ ભીજાય એટલે બીજે દીવસે કાઢી લેવા અને લુગડામાં બાંધી ઉપર વજન મુકવું કોટા ફુટે એટલે એકએક દ.ણો લઇ ઉપરથી છાલ ઉતારી નાખવી અને તેલ શેર ૦)= લઈ હીંગ તથા મરચાંનો વઘાર મુકવો વઘારી દેવી. અને પાણી ખુબ રાખી ઢ કી મુકવું ચડી જાય એટલે દ્રાક્ષ નાખવી જરાવાર રહીને કોકમ નાંખવી અને ખાંડ તથા ખમણ નાખીને હવેજ તોલા ૨ નાખવો. વઘારીને તેજ વખત લુણ હલદી પણ નાખવા હવેજ નાંખી ઉતારી લેવા.

વાલની દાળ.

વાલની દાળ શેર ૧ તેલ શેર ૦)= ખાંડ તોલો ૧ લુંણ તોલો ૧॥ હલદી તોલા = હીંગ વાલ ૪ મરચાં નંગ ૫ હવેજ તોલો ૧ ટોપરાનું ખમણ તોલા ૪.

દાળને બે પહોર પહેલાં પલાળવી. પછી હીંગ મરચાંનો વઘાર દઈ દાળ છુંકી દેવી. તેમાં જરા પાણીનો છંટકાવ દેવો. તેની અંદર લુંણ તથા હલદી નાખવી, મંદી આંચે ચડી જાય એટલે હવેજ તથા ટોપરાનું ખમણ નાખી ખાંડ નાખી ઉતારી લેવું.

મગની છુટી દાળ.

દાળ શેર ૧ તેલ શેર ૦)= લુંણ તોલો ૧॥ હલદી તોલા = હીંગ વાલ ૪ મરચાં નંગ ૫ હવેજ તોલો ૧

મગની દાળ એક પહોર પહેલાં પલાળી મુકવી. હીંગ મરચાંનો વઘાર મુકી ઢાંકી દેવી. જરા પાણીનો છંટકાવ દઈ લુણ હલદી નાંખી મંદી આંચ ઉપર ચડી જાય એટલે હવેજ નાખી ઉતારી લેવું. દાળ ચડી રહે એટલે ખુબ ધોઈ છીબકાં ઉતારી છુંકવી અને વઘારમાં તેલ શેર ૦)– મુકવું તેલ શેર ૦)– બાકી રહે તે દાળ ચડી રહેવા વખતે ઉપર નાખવું.

ચણાની છુટી દાળ.

ચણાની દાળ શેર ૧ તેલ શેર ૦)= લુંણ તોલો ૧॥ હલદી તોલા = હીંગ વાલ ૪ મરચાં નંગ ૫ હવેજ તોલો ૧

દાળને રાત્રે પલાળી સવારના ધોઇ વઘાર મુકી વઘારી દેવી. જરા પાણી છાંટી મંદી આંચે થવા દેવી, ચડી જાય એટલે હવેજ નાખી ઉતારી લેવી.

મગની અંકોડી.

મગ શેર ૧ તેલ શેર ૦)= મરચાં નંગ ૪ હીંગ વાલ ૪ ધાણા તોલો ૧ લુંણ તોલો ૧॥ હલદી તોલા =

મગને બે દીવસ અગાઉ પલાળીને બીજે દીવસે લુગડામાં બાંધી ઉપર ભાર મુકવો. કોટી ફુટે એટલે કાઢી લઈ વઘાર મુકી વઘારી દેવી. જરા પાણી છાંટી ધીમી આંચથી થવા દેવું. ચડી જાય એટલે હવેજ નાખી ઉતારી લેવું.

અંકોડી તથા કાકડીનું શાક.

અંકોડી શેર ૧ કાકડી શેર ૧ લુંણ તોલા ૨॥ હલદી તોલા = હીંગ વાલ ૪ મરચાં નંગ ૫ હવેજ તોલા =

વઘાર મુકી ઉપર અંકોડી તથા લુંણ હલદી નાખી મંદી આંચે થવા દેવું. ચડી જાય એટલે હવેજ નાખી ઉતારી લેવી.

મઠનાં વઘારીયા.

મઠ શેર ૧ તેલ શેર ૦)= લુણ તોલો ૧॥ હલદી તોલા = હીંગ વાલ ૪ મરચાં નંગ ૫ હવેજ તોલો ૧.

મઠને આગલે દીવસે ભીંજવી બીજે દીવસે પાણીમાંથી કાઢી વઘાર મુકી વઘારી દેવા. લુંણ હલદી નાંખવાં. ધીમી આંચે ચડી રહે એટલે હવેજ નાખી ઉતારી લેવા.

આખા અડદ.

આખા અડદ શેર ૧   વેસણ શેર ૦)-   ઘી શેર ૦)-   છાસ શેર ૨   લુંણ તોલા ૨   હલદી તોલો ૦।   હીંગ વાલ ૪   ગરમ મસાલો તોલો ૧।।   લવીંગ નંગ ૪   મરચાં નંગ ૫

આંધણ મુકીને અડદ ઓરી દેવાં. બહુ પાણી નાખવું નહીં, ચડી જાય એટલે છાસ નાખી દેવી. તેમાં લુંણ હલદી નાખવાં. ચડી જાય એટલે ઉતારી લેવા અને તેમાં ગરમ મસાલો નાખવો. એકરસ થઇ જાય એટલે કડછીથી વધાર દઇ ઉતારી લેવું. અડદ ચડી જાય એટલે ઓસાવીને ખુબ ધોઈ નાખવા અને પછી છાસ નાખી વધારી દેવા અને જરા વેસણ ઘોરી તે નાખવું.

ચણા, વાલ તથા વટાણા.

ચણા શેર ૧   તેલ શેર ૦)=   લુણ તોલો ૧।।   હલદી તોલા =   હીંગ વાલ ૪   મરચાં નંગ ૫   હવેજ તોલો ૧

ચણાને એક દીવસ અગાઉ પલાળવા અને બીજે દીવસે હીંગ મરચાંનો વધાર મુકી વધારી દેવા. મંદી આંચથી ચડી જાય એટલે હવેજ નાખી ઉતારી લેવા. વાલ તથા વટાણા પણ તેવીજ રીતે થાય છે પણ વધારીને જરા ઉપર પાણી શેર ૦। ને આશરે નાખવું.

લીલા વટાણા તથા સફેદ વટાણા.

લીલા વટાણા શેર ૧   તેલ શેર ૦)=   લુણ તોલો ૧।।   હલદી તોલા =   હીંગ વાલ ૪   મરચાં નંગ ૫   હવેજ તોલો ૧   કોથમી પણી ૧   ટોપરાનું ખમણ તોલા ૪

લીલા વટાણાને હીંગ મરચાંનો વઘાર મુકી વઘારવા. ધીમી આંચે ચડી જાય એટલે કોથમી તથા હવેજ તથા ખમણ નાખી ઉતારી લેવા. સફેદ વટાણા પણ તે રીતે કરવા.

ચોળા.

ચોળા શેર ૧ તેલ શેર ૦)= લુણ તોલો ૧॥ હલદી તોલા =
હીંગ વાલ ૪ મરચાં નંગ ૫ હવેજ તોલો ૧ કોકમ
તોલા ૨ ખાંડ તોલા ૨

ચોળાને વઘારી ભફાઈ જાય એટલે લુણ હલદી નાખવા અને ગળી જાય અને રસદાર રહે ત્યારે ખટાઇ મીષ્ટાન તથા હવેજ નાખી ઉતારી લેવા.

ઓરીયા વઘારેલ.

ઓરીયા શેર ૧ તેલ શેર ૦)= લુણ તોલો ૧॥ હલદી તોલા =
હીંગ વાલ ૪ મરચાં નંગ ૫ હવેજ તોલો ૧ કોકમ
તોલા ૨ ખાંડ તોલા ૨

ઓરીયા રાત્રે પલાળી વઘાર મુકી વઘારી દેવા. તેમાં લુણ હલદી નાખવાં. પાણી નાખવું, ગળી જાય એટલે ખટાઈ તથા મી-ષ્ટાન તથા હવેજ નાખવો. તે પ્રમાણે રસદાર વટાણા પણ થાયછે.

ખીજડાની કરીંનું તથા છોંકર અથવા સેંગરીનું શાક.

ખીજડાની શીંગ કુણી શેર ૧ હલદી તોલા = ઘી શેર ૦)-
લુંણ તોલો ૧॥ મરચાં નંગ ૬ મેથી તોલો ૦। રાઇ
તોલો ૦। દહીં શેર ૧ અગર ખાટાં કોઠીમાંની કાચળી શેર ૦)=

અગર અંબચુર શેર ૦)= અથવા આંમલી તોલા ૪ નું પાણી
હીંગ વાલ ૫ ખાંડ તોલો ૧॥

સીંગને એક આંગળ જેવડી સમારવી. તેને મેથી, રાઇ, હીંગ, મરચાંથી વઘારી જરા પાણી છાંટવું. ચડી જાય એટલે લુણ હલદી નાખવાં અને દહીં તથા ખાંડ નાખવાં. બીજી કંઈ ખટાઇ નાખવી હોય તો ગોળ નાખવો. તેમાં હવેજ નાખવો, તેમજ સુકું પણ થાય છે.

છુટા મગ.

મગ શેર ૧ તેલ શેર ૦)= લુણ તોલો ૧॥ હલદી તોલા =
હીંગ વાલ ૪ હવેજ તોલો ૧

ચુલા ઉપર આંધણ મુકી મગ ઓરી દેવા. લુંણ હલદી નાખવાં ચડી જાય એટલે હવેજ નાખી ઉતારી લેવું અને છુટા રાખવા.

તુવેરની દાળ.

દાળ શેર ૧ ઘી તોલા ૨ લુણ તોલા ૨॥ હલદી તોલો ૦।
રાઇ તોલો ૦।। મરચાં નંગ ૫ હીંગ વાલ ૫ કોકમ તોલા ૩
ગોળ તોલો ૧

આંધણ મુકી આંધણ થાય એટલે ઓરી દેવી, ચડે એટલે લુંણ હલદી નાખવાં, સારી પેઠે ગળી એકરસ થાય એટલે કોકમ ગોળ નાખવાં અને કડછીમાં વઘાર કરી રાઈ મરચાં હીંગ નાખી વઘારી દેવી.

તુવેરની લચકાની દાળ અને ઓસામણ.

તુવેરની દાળ શેર ૧ ઘી શેર ૦। લુણ તોલા ૩ હલદી તોલો ૦ઃ
હીંગ વાલ ૬ મરચાં નંગ ૩ રાઈ તોલો ૦। જીરૂં તોલો ૦।
કોકમ તોલા ૩ ગોળ તોલા ૩

આંધણ થાય એટલે દાળ ઓરી દેવી. જેટલો કટ કરવો હોય તેના પ્રમાણમાં પાણી નાખવું. ઓરવા પહેલાં ગરમ આંધણનું તથા અરધુ ઠંડુ પાણી નાખી ધોઈ નાખવી અને ઓરી દઈ ઢાંકી દેવી. દાણો ચડી જાય, દાળ ફાટી જાય ત્યારે ઓસાવી નાખવી ઓસાવીને દાળ ચુલા ઉપર મુકી દેવી. તેમાં લુણ તોલો ૧। હલદી તોલા ≂ તથા હીંગ નાખવી અને જરા હલાવી થોડીવાર ઢાંકી દેવી. તેમાં વચમાં ખાડો કરી ઉપર લખ્યું ઘી બે તોલા રાખી બાકીનું નાખી ઢાંકી દેવું. પા કલાક મંદી આંચ ઉપર રહેવા દઈ ઉતારી લેવું.

ઓસામણને એક ચુલા ઉપર તપેલી મુકી ઘી તોલા ૨ મુકી જીરૂં રાઈ હીંગ તથા મરચાં મુકી વઘારી દેવું અને આંચ કરવી. માથે ફીણ આવી જાય એટલે કોકમ તથા ગોળ નાખવાં અને પાછી ફીણ આવે અને ખદકો આવવાની તૈયારી હોય ત્યારે ઉતારી લેવું. કેટલાક માણસો ખદકો પણ લેવરાવે છે માટે જેમ મરજી હોય તેમ કરવું.

તૈલંગી કટ.

તુવેરની દાળ શેર ૦। ઘી શેર ૦)≂ લુંણ તોલા ૩ હલદી
તોલો ૦। વેસણ તોલા ૩ મરચાં સુકાં શેર ૦)≋
ધાણા શેર ૦)≂ અડદની દાળ તોલો ૧ ટોપરાનું ખમણ

વાટકી ૦ાા નું આદુનાં મગીયાં તોલા ૪ ભીંડા શેર ૦ા
આંબલી શેર ૦ાા હીંગ તોલો ૦ા લીલા ધાણાની જુડી ૨
મીઠા લીંબડાનાં પાન નંગ ૨ રાઈ તોલો ૧ મેથી તોલો ૧
જીરૂ તોલો ૧ ગોળ તોલા ૪

પાણી શેર ચારનું આંધણ મુકી આંધણ થાય એટલે દાળ ધોઈને ઓરી દેવી. દાળ ગળી જાય સીજી જાય એટલે લુણ હલદી નાખી ભીંડાના ચાર ચાર આંગળના ટુકડા કરી પધરાવવા. આંબલીનું પાણી કરી તે પણ નાખવું, ગોળ નાખવો. લીંબડાના પાનને જરા ઘી લગાડી સેકીને તે પણ નાખવાં. મરચાં તથા ધાણાને જુદાં જુદાં તાવડી અથવા લોઢી ઉપર સેકવાં. સેકી ધાણા અરધા પીસીને નાખવા, મરચાં એ પીસીને નાખવાં, તથા બાકીનાં આખાં નાખી દેવાં. ટોપરાનું ખમણ નાખવું, પછી કડછીમાં ઘી નાખી રાઇ, મેથી, જીરૂં, અડદની દાળ મુકી વઘાર દેવો. હીંગ નાખવી હોય તો તે પણ નાખવી આંબલીનું પાણી નાખવું. તે વખતે તેમાં વેસણ ઘોરીને નાખવું.

અડદની દાળ છડીયાલ.

દાળ શેર ૧ ઘી તોલા ૨ લુંણ તોલા ૨ાા લીંબુની ફાંક ૨
હલદી તોલો ૦ા ગરમ મસાલો તોલો ૧ાા હીંગ વાલ ૪
મરચાં નંગ ૪

આંધણ મુકી આંધણ થાય એટલે દાળ ધોઈને ઓરી દેવી. દાળમાં મીઠું હલદી નાખી ઢાંકી મુકવી. દાળ ચડી જાય એટલે વઘારમાં હીંગ તથા મરચાં મુકી વઘારી દેવી અને બહુ ગળવા દેવી નહીં. ત્યાર પછી ગરમ મસાલો નાખી ઉતારી મુકવી અને લીંબુ નીચોવવું.

અડદની કાળી દાળ.

દાળ શેર ૧ ઘી તોલા ૨ લુંણુ તોલો ૧॥ મરચાં નંગ ૪
હળદી તોલો ૦। લવીંગ નંગ ૪ હીંગ વાલ ૩

આંધણુ થાય એટલે દાળ ઓરી દેવી. લુંણ હળદી નાખવાં, ચડી જાય એટલે હીંગ તથા મરચાં તથા લવીંગનો વઘાર કઈ ઉતારી લેવી.

ત્રેવટી દાળ.

ચણાની દાળ શેર ૦।~ તુવેરની દાળ શેર ૦।~ અડદની દાળ શેર ૦।≈ ઘી તોલા ૨ લુંણુ તોલા ૨॥ હળદી તોલો ૦।
હીંગ વાલ ૨ મરચાં નંગ ૪ રાઈ તોલો ૦॥ મેથી તોલો ૦॥
લીંબુ નંગ ૧

આંધણુ થાય એટલે દાળ ધોઇને ઓરી દેવી. લુંણુ હળદી નાખવાં ચડી જાય એટલે મેથી, રાઇ તથા મરચાંનો વઘાર દેવો, અને કાચી હીંગ નાખવી અને લીંબુ નીચોવવું. લીંબુ ન મળે તો છાસ અથવા આંબલીનું પાણી અથવા કોકં પણ નખાય છે, અને પછી ઉતારી લેવી.

મગની છડીયાલ દાળ.

દાળ શેર ૧ ઘી તોલા ૨ લુંણુ તોલા ૨॥ હળદી તોલો ૦।
હીંગ વાલ ૫ મરચાં નંગ ૪

આંધણુ થાય એટલે દાળ ધોઈને ઓરી દેવી. લુંણુ હળદી નાખવાં. ચડી જાય એટલે કાચી હીંગ નાખી, મરચાંનો વઘાર કઇ ઉતારી લેવી.

મગની ફોતરાંવાળી દાળ.

દાળ શેર ૧   ઘી તોલા ૨   લુંણ તોલા ૨ાા   હીંગ વાલ ૫
હલદી તોલો ૦ા   મેથી તોલો ૦ાા   મરચાં નંગ ૪

આંધણ થાય એટલે દાળ ઓરી દેવી, લુંણ હલદી નાખવાં. ચડી જાય એટલે કાચી હીંગ નાખવી અને મેથી તથા મરચાંનો વઘાર દઈ ઉતારી લેવી.

મગ મેથી.

મગ શેર ૧   મેથી શેર ૦)≈   લુંણ તોલા ૩   હીંગ વાલ ૫
હલદી તોલો ૦ા   મરચાં નંગ ૫   કોકમ તોલા ૨ાા

આંધણ થાય એટલે દાળ તથા મેથી ઓરી દેવાં. લુંણ હલદી નાખવાં. ચડી રહે એટલે કોકમ નાખી હીંગ મરચાંનો વઘાર દઈ ઉતારી લેવાં.

મેથી દાણાનું શાક.

મેથી શેર ૦ાા   મગની દાળ શેર ૦ા   ઘી તોલા ૨   લુંણ તોલા ૨   હલદી તોલો ૦ા   ગોળ શેર ૦)≈   હીંગ વાલ ૫
મરચાં નંગ ૫   આંબલી તોલા ૫   હવેજ તોલો ૧   લવીંગનો ભુકો તોલા ૪

મેથી રાત્રે પલાળી સવારે પાણી કાઢી નાખવું. આંધણ થાય એટલે મગની દાળ ઓરી પછી મેથી નાખી દેવી. લુંણ હલદી નાખવાં. ચડી રહે એટલે હીંગ મરચાંનો વઘાર દેવો. અને ગોળ આંબલીનું પાણી તથા હવેજ અને લવીંગની ભુકની નાખવાં. આ-

ટાઇમાં આંબલી અથવા કોકમ નાખવું. શાક રસદાર કરવું, ઉતારી લેવું. મેથી ઓરતી વખતે બાફીને પાણી કાઢી નાખવું.

ચણાની દાળ.

દાળ શેર ૧ વેસણ શેર ૦)= ઘી તોલા ૨ લુંણ તોલા ૨ાા હલદી તોલો ૦ા હીંગ વાલ ૫ મરચાં નંગ ૫ કાચી કેરીના ટુકડા શેર ૦)= ધાણાજીરૂ તોલો ૧

આંધણ થાય એટલે દાળ ધોઇને ઓરી દેવી. અધચડી થાય એટલે વેસણનો ઘોર કરી અંદર લુંણ હલદી નાખી તૈયાર કરવો. તે દાળ ગળી જાય એટલે નાખી દેવો. દાળ એકરસ થાય એટલે અંદર કાચી કેરીના ટુકડા નાખવા અથવા તે ન મળે તો કોકમ નાખવી. ત્યાર પછી કડછીમાં હીંગ તથા મરચાંનો વઘાર મુકી વઘાર દઈ દેવો અને ઉતારી લેવી. મટરની દાળ પણ તેજ રીતે થાય છે પણ બાદી બહુ કરે છે તેથી તેમાં મરચાં વધારે નાખવાં અગર કાળાં મરી નાખવાં.

કઢી.

વેસણ શેર ૦ા છાસ શેર ૩ લીલાં મરચાં નંગ ૮ ઘી તોલા ૨ લુંણ તોલા ૩ હલદી તોલો ૦ા મીઠા લીંબડાની સળી ૨ આદુ તોલા ૨ મેથી તોલો ૦ાા રાઈ તોલો ૦ાા કોથમી પણી ૧ ખાંડ તોલા ૪ જીરૂ તોલો ૦ાા હીંગ વાલ ૫ ભીંડા નંગ ૪

વેસણમાં લુંણ હલદી નાખી છાસથી ઘોર કરવો. છાસ ન હોય તો તેને પછી વઘાર મુકવો, તેમાં મેથી, રાઈ, જીરૂ, મરચાં

નાખવાં અને વઘારી દેવી. ખદકો આવે એટલે મીઠો લીંબડો તથા કોથમી આદુ તથા કાચી હીંગ નાખવી. ભીંડા પહેલાંથી પાણી વઘારી તેમાં બે મીનીટ પછી નાખવા, પછી જરા રહીને ઘોર નાખી નીચે લખી વસ્તુ નાખવી અને જ્યાં સુધી ખદકો ન આવ્યો હોય અને ફીણ ચડતાં હોય ત્યાં સુધી હલાવ્યા કરવી. ખદકો બેસી જાય એટલે અડધો કલાક રાખીને ઉતારી લેવી.

સરગવાની સીંગની કઢી

વેસણ શેર ०I છાસ શેર ૩ લીલાં મરચાં નંગ ૮ લુંણ તોલા ૩ હલદી તોલો ०I મીઠો લીંબડો સળી બે આદુ તોલા ૨ મેથી તોલો ०II રાઈ તોલો ०II કોથમી પણી ૧ ખાંડ તોલા ૪ જીરૂ તોલો ०II હીંગ વાલ ૫ ભીંડા નંગ ૪ સરગવાની સીંગ નંગ ૬

ઉપર પ્રમાણે કઢી કરી તેમાં સરગવાની સીંગના ચાર ચાર આંગળના ટુકડા કરી છીલકા ઉતારીને નાખવા. બાકી ઉપર પ્રમાણે.

પકોડીની કઢી.

વેસણ શેર ०III છાસ શેર ૩ ઘી તોલા ૨ આદુ તોલા ૨ મરચાં લીલાં નંગ ૮ લુંણ તોલા ૩ હલદી તોલો ०I ખાંડ તોલા ૪ મેથી તોલો ०II રાઈ તોલો ०II જીરૂ તોલો ०II હીંગ વાલ ૫ કોથમી પણી ૧ મીઠો લીંબડો સળી ૨

ઉપર પ્રમાણે વેસણ શેર ०I નો ઘોર કરવો અને વઘાર મુકી ઉપર પ્રમાણે વઘારવી. ઉકળે એટલે કોથમી, લીંબડો, ખાંડ નાખવી

તે તૈયાર થઈ જાય એટલે પછી વેસણ શેર ૦॥ ને પાણીથી બાંધી ખુબ મથવું અને મથાઇને પાણી ઉપર તરી આવે એવું થાય ત્યારે ઘી મુકી તેમાં તળી લેવી અને તે પકોડી નાખી દેવી.

બુંદીની કઢી.

તે પણ ઉપરની રીતે પકોડીની પેઠે બુંદી નાખીને થાય છે.

પતરવેલીયાંની કઢી.

કઢી ઉપર પ્રમાણે કરીને અળવીના પાન લઇ તેમાં વેસણ હીંગ હવેજ મસાલો નાખી વીંટા કરવા અને તે તપેલામાં ખડ નાખી બાફી લેવા, બફાઈ જાય એટલે તેને સમારીને કઢીમાં નાખી દેવા.

કોકમની કઢી.

વેસણ શેર ૦। કોકમ તોલા ૪ ઘી તોલા ૨ આદુ તોલા ૨
લુંણ તોલા ૨॥ હલદી તોલો ૦। મરચાં નંગ ૮ ગોળ તોલા ૨
મેથી તોલો ૦॥ રાઈ તોલો ૦॥ જીરૂ તોલો ૦॥ હીંગ વાલ ૫
કોથમી પળી ૧ મીઠો લીંબડો સળી ૨

વેસણનો પાણીમાં ઘોર કરી કોકમ નાખી ઉપર પ્રમાણે વઘારી દેવી. પાકી જાય એટલે સર્વ વસ્તુ નાખી ઉતારી લેવી. કોકમની ખટાઇ થોડી કરવી હોય તો કોકમ થોડાં જોઇએ અને ગાઢું કરવું હોય તો વધારે જોઇએ. કોકમ નહીં તો આંબલી પણ નાખે છે.

મીઠી કઢી.

વેસણ શેર ૦। છાસ શેર ૩ ઘી તોલા ૨ આદુ તોલા ૨
લુંણ તોલા ૨॥ હલદી તોલો ૦। મરચાં નંગ ૮ ખાંડ તોલા ૪

મેથી તોલો ૦ાા રાઈ તોલો ૦ાા જીરૂ તોલો ૦ાા હીંગ વાલ ૫
મુળાના કાંદા નંગ ૨ કોથમી પણી ૧ મીઠો લીંબડો સળી ૨
કેળાં પાકાં ૨ ભીંડા નંગ ૪ સરગવાની સીંગ નંગ ૨

વઘાર મુકી થાય એટલે પાણી વધારી દેવું અને તેમાં સીંગ વથા મુળા વથા ભીંડા નાખવાં. અધચડાં થાય એટલે વેસણનો ઘોર નાખવો અને ઉપર કેળાં, લીંબડાનાં પાન, ઘી ચોપડી સેકીને વથા કોથમી નાખી ઉકળી રહે એટલે ઉતારી લેવી.

જો કઢી વધારે કરવી હોય તો શાકાદિક થોડું જોઇએ તેમ ખટાઈ પણ થોડી જોઇએ અને વધાર વિગેરે લોટ, કોકમ ઇત્યાદિ વિચારથી નાખવું. છાસ થોડી હોય તો કોકમ અથવા આંબલીનું પાણી અગર અંબચુર વિગેરે નાખે છે.

તીખી કઢી.

વેસણ શેર ૦ા ઘી તોલા ૩ ચણા શેર ૦)= લુંણ તોલા રાા
હલદી તોલો ૦ા વડી તોલા ૪ મેથી તોલો ૦ાા રાઈ તોલો ૦ાા
જીરૂ તોલો ૦ાા હીંગ વાલ ૫ કાળાં મરી તોલો ૧ લવીંગની
ભુકની તોલા = કોકમ તોલો ૧

ઉપર પ્રમાણે વઘાર મુકી પાણી શેર ૪ વધારવું અને ચણા પલાળેલ હોય તે નાખવા અને વડી જરા ઘીમાં પહેલાં સતાંળીને પછી વઘાર મુકી પાણી વધારી ચણા નાખી વડી નાખવી અને વેસણમાં લુણ, હલદી, મરી નાખી ઘોર કરી તે પણ નાખવો. ઉકળી રહે ત્યારે લવીંગની ભુકની નાખી ઉતારી લેવું.

બાટી.

ચુંન શેર ૧ ઘઉંનો જરા જાડો લુણ તોલો ૧ ઘી શેર ૦)=

ચુંનમાં લુંણ નાખી બાંધવો તેની બાટી કરવી લોટને ઘીનો હાથ દઈને તેનો ગોળો વાળી વચમાં ખાડો કરી બાટી કરવી અને છાંણુંની આંચ કરી તેમાં સેકવી અને ફાટવા ઉપર આવે એટલે મંદી આંચમાં બારી મુકવી પરીપકવ થઈ જાય એટલે કાઢી લઈ લુગડાંથી લુઈ ઘીથી ખુબ ચોપડવી ઘી પણ પીયે છે પણ અમે કમતી લખ્યું છે.

બાટી. બીજી.

ઘઉંનો લોટ શેર ૧ લુંણ તોલો ૧ાા ગોળ શેર ૦ા ઘી શેર ૦ા
તુરની દાળ શેર ૦ાા હીંગ તોલો ~ હલદી વાલ ૫

દશ છાંણુંનો આઠ કરી દાળ શેર ૦ાા માય એવડો લોટો લઈ આંધણ મુકી દાળ પાણી સાથે તુરત ઓરી દેવી અને લોટ બાંધવો બાંધીને ટુંપવો અને તેના બે લુવા કરવા અને તેનો જાડો ને લાંબો લાટો કરવો અને તે લાટાને તેમજ લાંબો ને લાંબો પગતો કરવો અને ઉપર થોડું ઘી ચોપડવું અને તેની પીપોડી એટલે ગોળ વીંટો કરી દેવો અને પછી દાળ ઓરેલ લોટાનું મોઢું હોય તે પ્રમાણમાં તેવડી બાટી કરવી અને દાળના લોટાના મોઢા ઉપર તે બાટી ઢાંકી દેવી ત્યાર પછી બીજો લુવા લઈ ઉપરના લુવા પ્રમાણે ઘી ચોપડી બીજો વીંટો કરવો અને તેની પણ બાટી જેવડીજ બાટી કરવી અને એાલી બાટી ફેરવી દેવી અને બીજી બાજુ ચડી જાય એટલે ઉતારી લેવી અને પછી દાળ ચડી ગઈ હોય તે દાળ ઘુંટી નાખવી અને તેમાં લુંણ હલદી ઘી તોલા ૨ હીંગ તથા ગોળ તોલા

ર નાખવાં અને હલકી આંચ ઉપર રાખવી દાળ જરા કઠણ થાય તેવી કરવી બાકી ઠરી ગયેલ જેવો આંચ હોય તેને ભુકા જેવા કરી નાખવો અને તેમાં બે બાટી ભારી દેવી સારી રીતે પાકી જાય ત્યાં સુધી રાખવી અને શાક કરવું હોય તો બીજા છાંણાં ઉપર કરી લેવું બાટી દેવતામાંથી કાઢી લુગડે લુઇ હાથમાં આડી રાખી ઉની ઉની દબાવવી અને ઘી જેટલું હોય તેટલામાં બોળી દેવી.

મરચાંનું શાક.

મરચાં શેર ૧ લુંણ તોલા ૨ાા રાઈ તોલો ૦ાા ગોળ તોલો ૧
વેસણ શેર ૧ હલદી તોલા ≈ મેથી તોલો ૦ાા તેલ શેર ૦ા
હીંગ વાલ ૫

મરચાં ઝીણાં મગીયાં જેવાં સમારીને વઘાર મુકી વઘારી દેવાં અને ચણાના લોટને ખુબ મોવણ દેવું મરચાં વઘારી જરા પાણીનો છટકો દેવો અને મોવણ દીધેલો લોટ તથા ગોળ નાખવો અને લુંણ હલદી નાખવાં થઇ રહે એટલે ઉતારી દેવું છુટું શાક કરવું.

મરચાંના હવેજીયાં.

મરચાં શેર ૧ જાડાં રાઇ તોલો ૦ા ગોળ તોલા ૫ તેલ
શેર ૦)≈ ધાણાંજીરૂં તોલા ૫ વેસણ શેર ૦ા મેથી તોલો ૦ાા
લુંણ તોલા ૨ાા હીંગ વાલ ૫ હલદી તોલા ≈

મરચાંને એક તરફથી ચીરવું અને વેસણમાં લુંણ હલદી ધાણાંજીરૂ તથા ગોળ નાખી તેલનું મોવણ દઇ તે હવેજ મરચાંમાં ભરવો અને પછી બાકી રહેલ તેલ મુકી અંદર રાઇ મેથી હીંગ મુકી વઘારી દેવાં ખુબ તેલમાં સલસડી જાય એટલે ઉતારી લેવાં.

મુળાનું શાક.

મુળાના કાંદા શેર ૧ રાઇ તોલો ૧ મરચાં નંગ ૫ ગોળ તોલા ૨ ચણાનો લોટ શેર ૦ાા હીંગ વાલ ૫ લુંણ તોલા ૫ તેલ શેર ૦ા ધાણુંજીરૂ તોલા ૫ હલદી તોલા ⌐

કાંદા સમારીને ત્રણ આંગળ લાંબી ચીરો કરવી પછી વઘાર મુકી વઘારી દેવી અને પાણી નાખવું અને લોટમાં લુંણ હલદી ગોળ તથા હવેજ નાખી તેલનું મોવણ દેવું તે શાકમાં નાખી દેવું અને સીજી જાય એટલે ઉતારી લેવું.

ઢોસાના લાડ.

ઘઉનો લોટ શેર ૧ તેલ શેર ૦)⌐ સેકેલા તલ તોલા ૨ાા
ઘી શેર ૦ા⌐ ગોળ શેર ૦ા⌐

લોટમાં તેલનું મોવણ દેવું મોવણ બરોબર મળી જાય એટલે પાણી નાખી તે લોટ છુટો રહે તેવો કઠણ બાંધવો અને તેના ખુબ કઠણ ઢોસા બાંધવા અને આશરે દશ છાંણાંનો આંચ કરવો અને તેના ઉપર દાળ અગર શાક કરવું હોય તે મુકવું કારણ કે આંચનો તાપ વ્યર્થ ન જાય માટે આંચને ફરતાં ઢોસા મુકવા અને તાપ આવે તેમ ફેરવતા જવું દાઝ પડવા દેવી નહીં અને ખુબ સેકાઇ જાય અને આંચ ઠંડી પડી જાય એટલે દાળ શાક જે મુકયું હોય તે થઇ જાય એટલે ઉતારી લેવું અને આંચને ભુકા જેવો કરી ઠંમ-ઠારી નાખી તેમાં ઢોસા ભારી દેવા તે જ્યારે ખુબ પરીપકવ થઇ જાય એટલે કાઢી લઇને લુગડાંથી લુછીને ખાંડવો અને ભુકો કરી ગોળ નરમ કરવો અને નરમ પડે એટલે ભુકો ચાળીને રાખ્યો

હોય તેમાંથી કોઠાંનો આકરો ભુકો પેહેલાં ગોળમાં ભેળવવો અને પછી બીજો ભુકો પણ ભેળવવો. ખુબ મળી જાય અને કણીં ન રહે ત્યારે ઘી ઉનું કરીને નાખી દેવું અને તેના લાડુ વાળવા.

રોટલાનાં લાડુ.

ઘઉંનો લોટ શેર ૧   ગોળ શેર ૦।=   સેકેલા તલ તોલા ૨॥
ઘી શેર ૦।=   તેલ શેર ૦)-

લોટને ઉપર પ્રમાણે મોવણ દઈ ખુબ કઠણુ બાંધી તેના એક થાળીમાં રોટલો વણવો તે રોટલો આંગળ એક જાડો રાખવો તેમાં આંગળીથી ખાડા કરવા અને તેને તાવડી ઉપર સેકવો ખુબ સેકાઈ જાય પરીપક્વ થાય એટલે ઉપર પ્રમાણે ગોળ ભેળવી લાડુ વાળવા.

કુંસાર.

ઘઉંનો લોટ જાડો શેર ૧   ગોળ શેર ૦॥   તેલ તોલા ૪

લોટ એક વાટકાથી ભરવો અને જેટલા વાટકા લોટ થાય તેટલા વાટકા પાણીનું આંધણ મુકવું અને તેમાં ગોળ નાખવો ને આંધણ થઈ જાય એટલે અંદર લોટમાં તેલનું મોવણ દઈ ઓરી દેવો અને હલાવીને મંદી આંચ રાખી ઢાંકી મુકવું ચડી જાય અને દાણો ખુલી જાય એટલે ઉતારીને ઢાંકી રાખવું પછી વાપરતી વખત ઘી જેટલું નાખવું હોય તેટલું નાખવું.

બાટ.

ઘઉંનો લાફસી જેવો રવો શેર ૧   ગોળ શેર ૧   પાણી શેર ૨॥
તેલ શેર ૦)-   ઘી શેર ૦)-

પાણી શેર ૨॥ નું આંધણ મુકી તેમાં ગોળ નાખવો અને આંધણ ઉકળે ત્યારે મેલ જે ઉપર આવ્યો હોય તે ઝારાથી કાઢી લેવો અને લોટમાં તેલનું મોવણ દઇ ચોરી દેવો અને હલાવવો નીચે બેસવા દેવો નહીં જરા કણીં રહે એટલે આંચ કાઢી લઈ ઢાંકી દેવો જ્યારે સાવ સીજી જાય એટલે ઘી નાખી ઢાંકી મુકવું અને થોડીવાર રાખી ઉતારી લેવું.

બરફી ચુરમું.

ઘઉંનો લોટ શેર ૧ ઘી શેર ૦॥ જાયફલ નંગ ૧
ગોળ શેર ૦।ક્ષ સેકેલા તલ શેર ૦)- બુરૂ શેર ૦।ક્ષ

ઘઉંના લોટમાં મોવણ દઈ ઉપરના લાડુ પ્રમાણે લોટ બાંધી ઢાસા કરી શેકી ભુકો કરી ગોળ ભેળવી એક ખુમચામાં ઢાળી દેવું અને ચાકુથી મોનથારના જેવા આંકા કરવા ઉપર બુરૂં શેર ૦)ક્ષ ભુરકાવવું પછી જાયફળ નંગ ૧ નો ભુકો કરીને ઢાળતી વખત નાખી દેવો તે ઉપર બુરૂં ભુરકાવવું અને આંકા કરી જે વખત વાપરવો હોય તે વખત ચાકુથી ઉખેડી લેવું.

મગની દાળની વડી.

મગની દાળ શેર ૧ આદાનો છુંદો તોલો ૧॥ હીંગ તોલો ૧
લાલ મરચાં તોલો ૧ લુણ તોલા ૨ હલદી તોલો ૦।

દાળને રાત્રે ભીંજવી મુકવી અને સવારે ધોઇને છીપર ઉપર પીસી નાખવી અને આદાનો છુંદો, હીંગ, મરચાંનો ભુકો, લુણ, હલદી મીલાવવાં અને મથવી અને ચણી બોરથી મોટી મોટી વડી હાથથી મુકવી, તડકામાં સુકાઇ જાય એટલે ઉતારી લેવી.

ચોળાની દાળની વડી.

ચોળાની દાળ વગર છીલકાની શેર ૧   પેઠાનું પાણી   લુણ તોલા ૨   હલદી તોલો ૦।   આદાનો છુંદો તોલો ૧।।   હીંગ તોલો ૧   મરચાં તોલો ૧

દાળનો ભરડો કરવો અને રાતના ભુરાં કોળા એટલે પેઠાનું ખમણ કરી તેનું પાણી કાઢી તેમાંજ ભીંજવવો અને ભુરાં કોળાનો કુંચો અરધ તથા લુંણ, હલદી, આદાનો છુંદો, હીંગ, મરચાં નાખી મથવો અને ઉપર પ્રમાણે વડી મુકવી.

અડદની દાળની વડી.

અડદની દાળ શેર ૧   આદાનો છુંદો તોલો ૧।।   હીંગ તોલો ૧ મરચાં તોલો ૧   લુંણ તોલા ૨   હલદી તોલો ૧

દાળને રાતના પલાળી સવારે છીપર ઉપર પીસી નાખવી અગર અડદની દાળનો મેથીના દાણા જેવો જાડો ભરડો કરવો. અને રાતના તે પલાળીને સવારના અંદર આદાનો છુંદો, હીંગ, મરચાં, લુંણ, હલદી નાખીને મથવો. મથીને વડી મુકવી તેમ બેઉ રીતે થાય છે.

તલ વડી.

અડદની દાળ શેર ૧   તલ શેર ૩   ચોરીઠો શેર ૦।   લુણ તોલા ૪ મરચાં તોલા ૩ હીંગ તોલો ૧ આદાનો છુંદો તોલા ૩

અડદની દાળને ઝીણી પીસવી અગર જો ન પીસી શકે તો તલના દાણા જેવડો ભરડો કરાવી રાતના ભીંજવી દેવો. તે એવો

ભીંજવવો કે અંદર ગાંઠો પડે નહીં. સવારના દાળનો રવો મથતું જવું અને અંદર તલ, ચોરીઠો, લુંણ, મરચાં, હીંગ, આદાનો છુંદો નાખી બોર જેવડી વડી મુકવી અને તેમાંથી જ તુરીયાંનાં ચગદાં જેવડી ચેપલી કરવી તો તે ચેપલી કહેવાય છે અને સુકાઇ જાય એટલે તડકેથી ઉપાડી લેવી.

અડદની દાળનાં વડાં.

ઉપર પ્રમાણે અડદની દાળ ભીંજવી મથી અંદર તેજ પ્રમાણે હીંગ હવેજ નાખી આશો એક દીવસ રહેવા દઇને તેનાં વડાં કરી તળી નાખવાં.

મગની દાળનાં મગોડાં.

મગની દાળ શેર ૧ લઇ ઉપર પ્રમાણે ચીજ વસ્તુ નાખી તળી લેવાં તે મગોડાં કહેવાય છે.

મગની દાળની કચોરી.

મગની દાળ શેર ૧ મેદો શેર ૦॥ તેલ શેર ૦॥લ્ લુંણ તોલા ૧॥ હલદી તોલા ૼ લીંબુ નંગ ૨ ધાણાજીરૂ તોલો ૧ મરચાં તોલા ૼ હીંગ વાલ ૫

દાળને ધોઇ સાંજના પલાળી સવારે ધોઇને હીંગ મરચાંથી છુંકી લુંણ હલદી તથા હવેજ તેના અનુમાનથી નાખી ચડી જાય એટલે હાથથી જરા મસલી નાખવી અને રાખી મુકવી. મેદામાં મોવણ દઇ મેદો બાંધી તેને પુરી જેવું વણીને તેમાં મગની દાળ ભરી તળી લેવી.

અડદની દાળની કચોરી.

અડદની દાલ શેર ૧ મેદો શેર ૦ાા તેલ શેર ૧ આદાના મગીયાં તોલા ૨ લુંણ તોલો ૧ાા હલદી તોલા ≈ લીંબુ નંગ ૨ લીલા ધાણા ઝુડી ૧ મરચાં તોલા ૪ હીંગ વાલ ૫

દાળને રાતના પલાળી સવારે ખુબ બારીક પીસી તેમાં હીંગ હવેજ બધું નાખી વડાં કરી અધકચાં તળી લેવાં અને ઉતારીને હાથથી મસલી નાખવા અને લીંબુ નીચોવી દેવું. લીંબુ ન મળે તો અંબચુર દાડમસાર અગર આંબલીની ખટાઈ નાખવી. મેદામાં ખુબ મોવણ દઈ લોટ કઠણ બાંધી પુરી જેવો વણી તેમાં તે અડદની મથેલી દાળ ભરી તળી લેવી. તેજ રીતે લીલા ચણા, વટાણા, અળવી, સુરણ, બટેટાનાં ગુંજા કચોરી થાય છે. કચોરીને ધારી તથા ગુંજાને ઘુઘરા પણ કહે છે.

મેદાની સેવ.

મેદા શેર ૧ ઘી શેર ૦)≈ ખાંડ શેર ૧ાા એલચી તોલો ૦ાા

મેદાને પાણીથી ખુબ કઠણ બાંધવો અને ભીને લુંગડે ઢાંકી મુકવો. તે એક કલાક ઢાંકીને પછી જરા સેજ ઘીનો હાથ દઇ ખુબ ટુંપવો, નરમ કરવો નહી પછી સેવના સંચાને ઘી ચોપડી તેમાં મેદો કઠણ બાંધેલો મુકવો પછી લોટ ઉપર એક ભીનું લુગડું નીચોવીને ઢાંકવું પછી તેમાં ડાટો બેસાડવો. પછી તે સાલ આડીમાં બેસાડીને વજન ટાંગવું અગર ફેરવવાનું ચક્કર હોય તો ફેરવવું અને નીચેથી ચાળતા જવું. અગર સંચો ન હોય તો સેવ વણવાનું પાટીયું થાય છે તે પાટીયાને તથા હાથને ઘી ચોપડીને લોટ જરા

નરમ કરી સેવ વણવી. પોચે હાથે વણવી અને એક જણે નીચેથી ચાળતા જવું. પછી તેને તડકામાં સુકવી દેવી. સુકાઈ રહે એટલે એક વાંસના કરંડીયા અથવા ઠીકરાંના ઠામમાં ભરી મુકવી. પછી જ્યારે કરવી હોય ત્યારે પાણી શેર ત્રણનું આંધણ મુકવું. તે આંધણ થાય એટલે ઓરી દેવી, ચડી જાય એટલે ઉતારી લોટ ચાળવાની ચારણીમાં ઠલાવી ઓસાઈ નાંખવી અને પછી તેજ તપેલું ખાલી કરી બચેલું ઘી તેમાં નાખીને પાણી નીતરી ગયેલ સેવ તેમાં નાખી દેવી અને ખાંડ શેર ૧ાા તેમાં નાખવી અને ભાંગી ન જાય તેવી રીતે હલાવવી. ખાંડનો રસ થઇ જાય અને જરા સલસડવા માંડે ત્યારે સુગંધી નાખી ઉતારી લેવું.

અડદના પાપડ.

અડદનું પીઠું શેર ૧	હીંગ તોલો ૦ાા	લુણ તોલા ૩ાા
કાળાં મરી તોલો ૧।।	ખારો તોલા ૨ાા	તેલ શેર ૦)=

લુંણ તથા ખારો પાણીથી ભીંજવી પાણી કરવું અને પીઠું લઇને તેમાં કાળાં મરીનો ભરડો કરી તેનાં ફોતરાં ઉડાડીને તે મરીનો ભરડો નાખવો. હીંગનું પાણી કરીને નાખવી અને ખારાનું તથા મીઠાનું પાણી નાખી ખુબ કઠણ બાંધવો અને છીપર તથા પાણાને તેલ ચોપડી તેને ખુબ કુટવો. કુટાઈ જઈ નરમ થઈ જાય એટલે તેને હાથથી ખુબ ટુંપીને લુવા નંગ ૨૦ પાડવા. તેનો થાળી ઉપર તેલ ચોપડીને પાપડ વણવા. તેને તડકામાં સુકાવી રાખી મુકવા. વાપરવા હોય ત્યારે સેકી અથવા તળી લેવા.

મગ તથા અડદના પાપડ.

અડદનું પીઠું શેર ૦ાા મગનું પીઠું શેર ૦ાા હીંગ તોલો ૦ાાઃ
લુંણ તોલા ૩ાા કાળાં મરી તોલો ૧ાા તેલ શેર ૦)=
ખારો તોલા ૨ાા

તેના પાપડ કરવાની રીત ઉપર પ્રમાણે.

મગની દાળના પાપડ.

મગનું પીઠું શેર ૧ હીંગ તોલો ૦ાા લુંણ તોલા ૩ાઃ
કાળાં મરી તોલો ૧ાા ખારો તોલા ૨ાા તેલ શેર ૨ાા

રીત ઉપર પ્રમાણે.



પ્રકાર બીજો.

દુધના પ્રકારની રીત.

ત્રીગડાનો મનોર.

ખુવો શેર ૦।- જાયફલ તોલો ૦॥ કાચાં કેળાં શેર ૦॥ ઘી શેર ૧ કેશર તોલો ૦। તબખીર સવા પાશેર ખાંડ શેર ૨॥ મીશ્રીનો રવો શેર ૦।

કેળાંને ગરમ પાનીમાં મુકીને માથે થોડા આંચ રહેવા દેવો. પછી બફાઇ રહે એટલે બહાર કાઢીને તેની છાલ ઉતારવી પછી તેમાં ખુવો પીસીને મેળવવો તે પછી જે તબખીર લખી છે તે લઈ તેને ઘી નવટાંક તથા દહીં નવટાંકમાં મેળવવું પછી ઘી ચુલે ચડાવી ઘી ઠોરના જેવું રાખવું પછી ચણો આખો નીકળી જાય તેવા વીંધાના ઝારાથી સેવ પાડવી તે કાઢીને એક છાબડીમાં ભરવા જવું. તે પછી ખાંડ શેર ૨॥ ની ચાસણી કરવી. ચાસણી બુંદીના જેવી લેવી પછી તેમાં કેસર નાખીને નીચે ઉતારવી પછી મનોર જે તૈયાર થયો હોય તે ચાસણીમાં નાખીને મીશ્રીનો રવો શેર ૦। નાખીને ઠર્યાબાદ ઠંડુ પડે ત્યારે સુગંધી જાયફળ નાખીને તેના નંગ બાંધવા.

દહીંવડાં.

ભેંશના દુધનું દહીં શેર ૧ ઘી શેર ૦॥ ખાંડ શેર ૧॥ તબખીર શેર ૦)=

દહીં શેર ૧ ને રાતના એક લુગડાંમાં બાંધી ખીલીએ ટાંગી રાખવું. સવારે તે કાઢીને તબખીર નવટાંકને મેાવણ દઇને તેમાં મેળવવું મેળવીને તેમાં ચાસણી બુંદી જેવી ઉતારવી ને વડાં તળીને પરભાર્યાં ચાસણીમાં નાખવાં ને બધાં પડી રહે એટલે બધેા રસ પી રહે એટલે બીજા વાસણમાં કાઢી લેવાં.

પીસ્તાંની જલેબી.

પીસ્તાં શેર ૦||=   દહીં શેર ૦|=   તબખીર શેર ૦)=
ખાંડ શેર ૨|| ઘી શેર ૧|

પીસ્તાંને બાફીને છીલકાં ઉતારવાં. ઉતારીને વાટી નાખવા એવાં છાણવાં કે છરણામાંથી નીકળે. પછી તબખીરમાં થેાડું મેાવણ દઇને વાટેલાં પીસ્તાંમાં મેળવવાં. મેળવીને બેઉને મથવા, મથતાં તે કઠણ રહે તેા દહીં ઉપર લખ્યું છે તેમાંથી નાખવું. પછી એક તવીમાં અથવા થાળમાં ઘી મુકવું, પછી એક લુગડાંનું છરણું એવડું જગન્નાથીનું ચેાડું સવા વેંતનું લેવું. તેની વચમાં ચણા જેવડું છિદ્ર કરી કેાર એાટી લેવી. પછી તેમાં ઘેાર નાખીને હાથે કરીને જલેબીની રીતે પાડવી. પછી ખાંડ શેર ૨|| ની ચાસણી તૈયાર રાખી હેાય તે ચાસણી બુંદીથી જરા આકરી લેવી, પછી જલેબી કઢાઇમાંથી કાઢતા જવું અને ચાસણીમાં નાખતાં જવું.

નારંગીની બરફી.

નારંગી નંગ ૧૦ ખાંડ શેર ૧|| ઘી શેર ૦| કેસર તેાલેા ૦|
કસ્તુરી વાલ ૧

નારંગી નંગ ૧૦ નું છોડું કાઢવું, છોડું કાઢી માવો કરવો માવો થઈ રહે એટલે તોલા ૨ ભાર ઘી નાખીને સાંતરવું. તેને પીત્તળના તવીથેથી હલાવતા જવું પછી જાડું શીરાથી નરમ રાખીને ઉતારી લેવું. પછી ખાંડ શેર ૧॥ ની ચાસણી કરીને તે ચાસણી પતાસા બરોબર ઉતારીને તેમાં કેસર ઉપર નાખવું ને તેમાં નારંગીનો માવો નાખીને ઉતારી લેવું. તે પછી જરા ઘુંટીને ઠંડ પડે ને ઠરે એટલે સુગંધી નાખી ઠારી દેવું ને તેમાં સુગંધી કસ્તુરીની નાખવી.

નારંગીની બરફી. બીજી રીત.

નારંગી નંગ ૨ ઘી તોલા ૨ ખુવો શેર ૦। કસ્તુરી અથવા બરાસ વાલ ૦॥ કેસર તોલો ૦। ખાંડ શેર ૧।

ખાંડ શેર ૧। ની ચાસણી કરવી. નારંગીનું છોડું નાખીને ચાસણી મોહનથાળ જેવી લેવી. તૈયાર થાય કે તરત નીચે ઉતારી મોહનથાળથી વધારે કરવી પછી કેસર તથા ખુવો નાખીને મેળવવું ખુબ મળી જાય ને ઠારા જેવી થાય કે તરત ઢાળી દેવી.

નારંગીની તવાપુરી.

મોટી નારંગી નંગ ૧૦ મીશ્રી નવટાંક પીસેલી કસ્તુરી વાલ ૧ ઘી શેર ૦। માવો શેર ૦॥। કસ્તુરી ન મળે તો જાવંત્રી તોલો ૦। ખાંડ શેર ૧। કેસર તોલો ૦।

નારંગી નંગ ૧૦ છોલીને તેનું છોડું કાઢવું. પછી તેને ચુલા ઉપર ચડાવીને તેનો ખુવો કરવો. ખુવો જ્યારે માવા જેવો થાય એટલે તેમાં ઘી શેર ૦)= સમાય તેટલું નાખવું. પછી નીચે ઉતારી

લેવું, પછી ખાંડ શેર સવાની ચાસણી કરીને તે ચાસણી ગોળીબંધ થાય એટલે તેમાં કેસર નાખવું. નીચે ઉતારીને હલાવીને ઠરે એટલે સુગંધી પધરાવવી ને તેના લાડુ વાળવા. ચાસણી કરડી જણાય તો નારંગીનો રસ તોલો ૦ા નાખવો.

ત્યાર બાદ માવો શેર ાા છે તેને કડાઇમાં મુકી બુરૂ તોલા ૫ નાખી શેકી હાથથી ન ચોંટે એટલે ઉતારી લેવો. પછી નારંગીનો માવો જે લાડુ બનાવ્યા તેમાંથી એક એક લાડુ લઇને તેમાં હથેળીમાં બુરૂ મુકીને લપેટી દબાવી દેવો.

નારંગીની તવાપુરી. બીજી રીત.

મોટી નારંગી નંગ ૧૦ માવો શેર ૦ા જાવંત્રી તોલો ાા
ઘી શેર ાા= કેસર તોલો ૦ા તબખીર શેર ૦)≡ ખાંડ શેર ૧ા
કસ્તુરી વાલ ાા કાચાં કેળાં નંગ ૪

નારંગીનું છીરૂં કાઢી તેનો ઉપરની નારંગી પ્રમાણે માવો કરવો તથા ખુવો માવામાં નાખવો, તથા ઘી નાખવું. થઈ જાય એટલે નીચે ઉતારવો તથા તેની પણ ગોળીબંધ ચાસણી કરવી પછી તે ઘુંટવી તેમાં નારંગીનો માવો તથા દુધનો માવો શેર ૦ા નાખવો, તે પછી છાલ સહિત કેળાં બાફીને છાલ ઉતારી નાખવી તે પછી વાટવાં પછી તબખીરમાં રૂા. ૪ ભાર મોવણ દેવું. મોવણ દઈ કેળાંમાં મેળવી દેવું. મેળવીને મસળવું. તે પછી તબખીરના લોટનું પલેટન લઇને વેલવી તે પછી માવાના તથા નારંગીના માવાના લાડુ જે વાળ્યા હોય તે પુરી વેલીને તે લાડુ ભરવા ને પાછી વેલવી તે વેલીને ઘી ગરમ કરીને પુરી જેવું તે ઝારા ઉપર મુકીને ઘીમાં ચાર ઝબકા દઈને છાબડીમાં મુકીને રહેવા દેવી.

નારંગીનો શીરો.

નારંગી નંગ ૧૦   કસ્તુરી વાલ ા   કેસર તોલા ≈
ખાંડ શેર ૧।   ખુવો શેર ૦।   ઘી શેર ૦)≈

નારંગી નંગ ૧૦ નું જીરૂં કાઢવું. જીરૂં કાઢીને તેનો માવો કરવો. માવો કરતાં જો કડાઈમાં ચોંટે તો વાસણમાં ઘી નાખવું, શીરા જેવું થાય ત્યારે દુધનો માવો નાખી દેવો. તે જ્યારે એકાએક મીલાવીને ખાંડની ચાસણી કરી તેમાં નાખી દેવું, તેમાં કેસર નાખી દેવું. તે મધ્યે ઠરે ત્યારે કસ્તુરી વાલ ા નાખીને પછી ભરી રાખવો. તે દીન ૧૫ સુધી બગડે તેમ નથી ને તે મગજને તર કરે છે.

કાચી કેરીનો શીરો.

કાચી કેરી શેર ૦ા≈   ચારોળી તોલા ૨   ખાંડ શેર ૧
ઘી શેર ૦।

કાચી કેરી શેર ૦ા≈ તેને આંચમાં ગોઠવવી તેનો મગજ કાઢીને તે ઘી નાખીને સોંતળવો. થોડો સેકાયા બાદ ઉતારી લેવો ને પછી ચાસણી ખાંડ શેર ૧ ની લઇને ચાસણી ગોળી વળતી ઉતારવી તે પછી તે મગજ પણ અંદર નાખી દેવો. પછી ચારોળી નાખી દઈ જુદા વાસણમાં ભરી દેવો.

પીસ્તાંનો શીરો.

પીસ્તાં શેર ૦।   ઘી શેર ૦।   ખાંડ શેર ૦ાા
સુગંધી એલાયચી તોલો ૦।

પીસ્તાં શેર ૦। લઇ તેને પાણીમાં નાખી આંચ ઉપરે ધરવાં થોડીવાર પછી તપાસી જોવાં ને તેનાં છીલકાં ઉતરી જાય એવા

થાય એટલે નીચે ઉતારી લેવાં પછી તેનાં છીલકાં ઉતારી તેને વાટવાં પછી ઘી પાશેર ગરમ મુકીને ચુલા ઉપર મુકી મંદી આંચથી શેકવું અરધો શેકાય એટલે ઉતારી લેવાં પછી ખાંડ શેર અરધો લઇ તેની ચાસણી કરવી ચાસણી ઠોરથી જરા આકરી રાખવી પછી ઠરે એટલે તે શેકેલા પીસ્તાં તેમાં નાખી દેવાં પછી ઠરે એટલે સુગંધી નાખવી.

બદામનો શીરો.

બદામ શેર ૦। ઘી શેર ૦। ખાંડ શેર ૦॥ કસ્તુરી વાલ ૦॥ સુગંધી એલાયચી તોલો ૦। કેસર વાલ ૫

બદામ શેર ૦। લઈ તેને બાફવાની તથા છીલકાં ઉતારવાની તથા પીસવાની તથા શેકવાની રીત ઉપર પ્રમાણે પીસ્તાં કરતાં જરા વધારે શેકવી તથા ચાસણીથી જરા તેજ રાખવી. ચાસણી ઉતારતી વખત કેસર નાખવું પછી નીચે ઉતારવી જરા કંઇ પડે એટલે શેકેલી બદામ તેમાં નાખવી. પછી જરા ઠરી જાય એટલે વપાસી જેવું સુગંધી મેળવવી પછી વધારે ગરમ હોય તો તેમાં જરા દુધ છાંટી દેવું એટલે શીરા જેવો તેનો તર રાખવો.

બદામનો શીરો. બીજો.

બદામ શેર ૦। ઘી શેર ૦। દુધ શેર ૦॥ મીશ્રીનો રવો શેર ૦॥। કેસર વાલ ૫ સુગંધી એલાયચી તોલો ૦।

બદામ શેર ૦। લઇ તેને પાણીમાં નાખી આંચ ઉપર ગરમ કરવી પછી તેના છીલકાં ઉતારીને વાટવી સારી રીતે વટાય એટલે પછી ઘી નાખીને શેકવી. શેકાઇ રહે એટલે તેમાં દુધ શેર અરધો

નાખી દેવું પછી તેને એક તવીથાથી હલાવ્યા કરવું તે દુધ ઓટાઇ જાય એટલે તેમાં મીશ્રીનો રવો શેર પોણો નાખી દેવો પછી તેને ઉભરો આવે એટલે ઉતારી લેવો ઠરે એટલે સુગંધી મેળવી કેસર નાખી દેવું, તે શીરો ચાર દીવસ રહે છે.

ગુલકંદ.

મીશ્રી શેર ૬ ગુલાબના ફુલ ૩૦૦

મીશ્રીને કુટીને રવો કરવો પછી એક કાચની અથવા ચીનાઈ અથવા માટીની અંદર લાખ લગાવેલી અથવા જસતની બરણીમાં ઉપર લખેલી મીશ્રીમાંથી પહેલાં આઠમો ભાગ નાખવો પછી તેમાં ઉપર લખેલાં ફુલોમાંથી પચાસ ફુલની પાંખડી નાખવી વળી પાછી મીશ્રી નાખવી તે નીચેના ફુલને ઢાંકી દેવા ને વળી ફુલ નાખવા તેવીજ રીતે થર દેતાં જવું બધાં થર દેવાઈ જાય એટલે તે બરણીનું ઢાંકણું ઢાંકી દેવું ને માથે એક લુગડું બાંધીને દોરી બાંધી દેવી ને પછી તડકે તે બરણી બાર માસ મુકવી. જો કદાચીત બાર માસ સુધી રહે તો વધારે ગુણકારક થાય છે. ઉનાળામાં ચાર માસ રહે તો પણ ગુણદાર થાય છે.

સેવતીના ફુલનો ગુલકંદ.

મીશ્રી શેર ૬ સેવતીનાં ફુલ ૪૦૦

મીશ્રીનો રવો કરવો અને તેનો ગુલકંદ ઉપર પ્રમાણે કરવો ને આ ગુલકંદ ઉનકાળના તથા બે માસ ચોમાસાના - રાખવો વચમાં કદાચીત મહીના બે મહીના રાખી ખાશો તો બેઉ ગુલકંદ ખવાશે.

અનાનાસનું સરબત.

અન્નાસ મોટું સીંગાપુરીનું પાકેલું નંગ ૧
અન્નાસનો રસ નીકળે તેથી અરધી મીશ્રી લેવી

અન્નાસની છાલ તથા પાંદડાં કાંટા વિગેરેને કાઢીને સાફ કરવાં પછી એક મોટી ખમણી લઈને ચાંદીની અથવા પીત્તળની થાળીમાં કલઈ દીધેલ હોય તેમાં ખમણી નાખીને ખમણ કરવું તે ઉપર લખેલાં પ્રમાણે વાસણ વાપરવું પછી ધોએલી ખાદીનું છરણું લઇ તે પાણીમાં ભીંજવવું ને તે નીચોવી નાખવું નીચોવીને વાસણમાં ભરવું એ કદાચ રસ રહે તો કુટીને છાણી નાખવું ને જેટલો રસ રહે તેટલી મીશ્રી લેવી ને તેને અંગીઠીમાં કોલસા નાખીને તેની ઉપર મુકવું તેમાંથી ચોથો ભાગ બળી જાય ત્યારે તેની ઉપરનો મેલ આવેલો કાઢી નાખવો પછી પોણો ભાગ રહે ત્યારે નીચે ઉતારી લેવો.

ઘારી કરવાની રીત.

ટોપરાનું ખમણ શેર ૦। એલાયચી તોલો ૦।। પીસ્તાં તોલા ૪
ખુવો શેર ૦।। ખાંડ શેર ૧ કેસર વાલ ૫ ઘી શેર ૧।।
કેળાં શેર ૧।।

માવો શેર ૦।ને તથા ટોપરાના ખમણને પણ થોડું શેકવું, ને ખાંડ શેર ૧ ની ચાસણી કરવી. ચાસણી ત્રણતારી રાખવી. પછી કેસર વાલ ૫ તેમાં નાખીને નીચે ઉતારી લેવી પછી ઠરે એટલે ટોપરાનું ખમણ તથા માવો તેમાં નાખી દેવો, પછી તેમાં સુગંધી મેળવવી પછી કેળાં શેર ૧।। લઇને તેને ભુંભા-રમાં ભારી બાફવા પછી છાલ ઉતારી પીસી નાખવા લોટ જેવો

થાય એટલે મોવણ દઈ વેલવા જેવો બાંધવો જો કઠણ રહે તો જરા દુધ નાખવું અને તેમાં પલેટણ તબખીરનું લેવું તેમાં ઘીનું મોવણ દઈ તેને બાંધવો. રોટલીના ચુન જેવો રાખવો પછી તેના ઉપર માવાના તથા ટોપરાના ખમણના લાડુ જેટલા થયા હોય તેટલા લુવા પાડવા. પછી તેની પુરી વેલવી પછી તે પુરીમાં વચમાં લાડુ મુકીને લપેટી દેવો હથેળીથી દબાવી બાટી જેવો ઘાટ કરવો. તે તવાપુર કરતાં જાડી રાખવી પછી તે પુરી પાકી જાય તેવી રીતે ઝારા ઉપર રાખીને ઝુબકા દેવા પછી તે થાળમાં મુકવી.

જ્યારે ઠરે ત્યારે બાકીનું વધેલું ઘી રાબ જેવું ગરમ કરી તેમાં તે બોળી લેવી તેની ઉપર ઘી જામી જાય ત્યારે પીસ્તાંનાં ચીરીઆં ઘી ઉપર દબાવવાં.

આંબાનો શીરો.

આંબાનો રસ શેર ૧ ઘી શેર ૦ા ખાંડ શેર ૧ાા કસ્તુરી વાલ ૧ કેસર તોલો ૦ા

આંબાનો રસ શેર ૧ ને પીત્તળના વાસણમાં ચુલા ઉપર ચડાવવો પછી લાકડાંના તવીથાથી હલાવવો. જાડો પડતો જાય તેમ અંદર ઘી નાખતાં જવું. જ્યારે શીરા જેવો કઠણ થઈ જાય ત્યારે નીચે ઉતારી લેવું ને ખાંડની ચાસણી કરવી તે ચાસણી બુરા જેવી લેવી, પછી કેસર નાખવું. તરત ઉતારી લેવું અને જરા ઘુંટીને રહેવા દેવું પછી જરા ઠરે ને જાડો પડે એટલે આંબાના રસનો માવો નાખી દેવો પછી તે ઠરે એટલે તેમાં સુગંધી મેળવીને એક વાસણમાં ભરી રાખવો.

શકરીઆનો શીરો.

શકરીઆ શેર ૧ાા ખાંડ શેર ૧ાા ઘી શેર ૦ા= ગુલાબનાં ફુલ ૫ મીશ્રીનો રવો શેર ૦)=

શકરીઆ શેર ૧ાા ને બાફીને છાલ કાઢી નાખવી પછી તેને મસળીને ઘી સાથે શેકવો તે શીરો જેવો થાય કે તરત ઉતારી ખાંડનું બુરૂં નાખી દેવું. પછી ગુલાબના ફુલ નાખીને વાસણમાં ભરી રાખવો.

માધુરીના ફુલનો શીરો.

ખાંડ શેર ૧ માધુરીના ફુલની પાંખડી તોલા ૪

ખાંડ શેર ૧ ની ચાસણી બુંદીના લાડુ જેવી લેવી પછી તેમાં ફુલ નાખી નીચે ઉતારવી ને કંઈ પડે ને ચાસણી ઠરે એટલે ૦ા કલાક ઢાંકીને પછી ઉઘાડી નાખવું પછી તેને કાચની અથવા લાખની બરણીમાં ભરી રહેવા દેવો.

ગુલાબના ફુલનો શીરો.

ગુલાબના ફુલ ૨૦ ખાંડ શેર ૧

ખાંડ શેર ૧ ની ચાસણી લછાદાર લઈને તેમાં ગુલાબના ફુલ નાખીને હલાવીને ઉતારી લેવી પછી ઢાંકી દેવી. તેનું કારણ કે ગુલાબની સુગંધી માલીકોર બેસી જાય.

આંમળાંનો મુરબ્બો.

આંમળાં શેર ૨ (લીલાં) ખાંડ શેર ૩ એલાયચી તોલો ૦ાા

આંમળાં શેર ૨ લઈને સુયાથી ચાંચવાં ને પછી માટીના વાસણમાં બાફવાં. અડધાં બફાય ત્યારે ઉતારવાં પછી તેને એક સુંડલીમાં કાઢી નાખવાં ને પછી પાણી નીતરી જાય ત્યારે ઉપર ખાંડ લખી છે તેમાંથી શેર ૧ ની ચાસણી કરીને ચાસણી ગોળીબંધ લેવી તેમાં આંમળાં નાખીને એક ઉભરો આવે એટલે ઉતારી નાખવાં ને ઠંડા કરી બરણીમાં ભરી મુકવાં. પછી બીજી ખાંડ શેર એની ચાસણી કરીને પાંચ દીવસ પછી તેમાં તે ચાસણી નાખી દેવી. તેનું કારણકે બે વખત ચાસણી કર્યાથી ફીણુ ન આવે ને ઘણોજ ગુણકાર થાય છે ને ઘણા વરસ સુધી રહે છે.

કાચી કેરીનો સુરબ્બો.

કાચી કેરીનો ગરભ શેર ૧   કેસર વાલ ૫   ખાંડ શેર ૨॥
એલાયચી વાલ ૫

કાચી કેરીના ગરભના ટુકડા બે આંગળ ચોડાં તથા લાંબા કરવા તે પછી તેને સોયથી ટોંચવા, ટોંચીને માટીના વાસણમાં ભરી બાફવાં, બફાઈ રહે એટલે એક છાબડીમાં કાઢી નાખવાં પછી ખાંડ શેર ૨॥ ની ચાસણી કરવી. ચાસણી ગોળીબંધ થાય એટલે બાફેલા ટુકડાને તેની અંદર નાખી દેવા. બે ઉભરા આવે એટલે ઉતારી લેવા પછી ઠંડુ થાય એટલે કેસર મેળવીને બરણીમાં ભરી દેવાં અને એલાયચી નાખવી.

બીલાંનો સુરબ્બો.

બીલાં પાકાં શેર ૧   મીશ્રી શેર ૧॥

બીલાં પાકાં ૧ શેર લઈને તેના ટુકડા કરવા પછી તેને ચાસણીમાં જ નાખવા. ઉપરની રીત પ્રમાણે ચાસણી કરવી તથા વા-

સણુમાં ભરવું. કેસર નાખવું નહીં. એ મુરબ્બો જેમ ઉનો થાય તેમ બહુ સારો છે ને ગુણ વધે છે, દસ્ત વાસ્તે તથા સંઘરણી વાસ્તે આ મુરબ્બો ઘણોજ ગુણકારક છે.

પછી સાવ ઠંડુ થઈ જાય ત્યારે છાણીને શીશામાં ભરી લેવો ને ઉપર બુચ લગાડી રાખવો ને લુગડાંથી મોઢું બાંધી રાખવું. તે બારે માસ રહે છે.

અંગુરનું સરબત.

અંગુર એટલે લીલી દ્રાક્ષ (લાંબી ડબાની) શેર ૧
મીશ્રી શેર ૦॥=

દ્રાક્ષનો રસ કાઢવો. જો રસ શેર ૧ નીકળે તો મીશ્રી શેર ૦॥= લેવી તે લઇને બેઉને મેળવીને આંચ ઉપર ઓટાવવાં. શેરમાંથી નવટાંક ઓછું થાય તેટલું ઓટાવવું, પછી ઠંડુ થાય ત્યારે કાચના વાસણમાં ભરી દેવું, તેને બુચ દઇને બુચ ઉપરથી લુગડે બાંધી દેવું. તે ખાધાથી છાતીમાં અગ્નિ થતી હોય તે મટાડે તથા દસ્ત સાફ આવે, મગજને તર કરે તથા ભુખ લગાડે, એટલો ગુણ છે. તથા બીજા ઘણા ગુણ છે.

અનારનું સરબત.

દાડમનો રસ શેર ૧ તથા મીશ્રી શેર ૦॥

મસકતી દાડમનો રસ શેર ૧, ને ગામઠી હોય તો શેર ૦॥। લેવો. તે બેઉની મીશ્રી શેર ૦॥. રીત ઉપર પ્રમાણે.

લીંબુનો સીકંજ.

લીંબુનો રસ તોલા ૮૦   એલાયચી તોલો ૧   વંસલોચન તોલો ૧   મીશ્રી તોલા ૬૦   ચાંદીના વરખ પાંચ વાલ

લીંબુનો રસ તોલા ૮૦ તથા મીશ્રી તોલા ૬૦ ને ચાંદીનાં વાસણમાં નાખીને આંચ ઉપર મુકવો ને મુકીને હલાવવો તેમાંથી અડધો બળી જાય ને દહીંથી પાતળો હોય ત્યારે ઉતારી નાખવો ને જ્યારે ઠંડુ થાય ત્યારે તેમાં વંસલોચન તથા એલાયચી તથા ચાંદીના વરખ મેળવીને વાસણમાં ભરી રાખવો. લીંબુનો સીકંજ ઘણોજ ગુણકારક છે. અજીરણ, પીત્ત, તથા અરૂચીપર એ ઘણો ગુણ કરે છે.

પેઠાનો મુરબ્બો.

પેઠું શેર ૧   એલાયચી તોલો ૦।   ખાંડ શેર ૧।।   કેસર વાલ ૫

પેઠું શેર ૧ લઈને તેની છાલ ઉતારી ચાર આંગળના સમ-ચોરસ ટુકડા કરી ગોદવું, ગોદીને પછી બાફવું, બાફીને પછી એક છાબડીમાં કાઢી નાખવું. કાઢીને પછી ખાંડ શેર ૧।। ની ચાસણી ત્રણ તારી કરવી પછી તેમાં તે નાખી દેવું, પછી નાખીને એક ઉભરો આવે ને જલેબી જેવો થાય એટલે ઉતારી લેવો ને કેસર પધરાવીને માંહે એલાયચી નાખી એક બરણીમાં ભરી દેવો.

નાશપાતીનો મુરબ્બો.

નાશપાતી શેર ૧   ખાંડ શેર ૨   કેસર વાલ ૫   સુગંધી એલાયચી તોલો ૦।

નાશપાતીની છાલ ઉતારીને લાંબી ચીરો કરવી પોલાઈમાં દોઢ આંગળ તથા લંબાઈ જે પ્રમાણે ફળ હોય તે પ્રમાણે. પછી થોડાં બાફવાં. ચાસણી ત્રણ તારી કરીને ભઠ્ઠી ઉપર નાખી દેવાં ચાસણીમાં તે પાછો બીજી વખત ઉભરો આવે ને ચાસણી ગુટી જેવી થાય એટલે ઉતારી લેવું ને કેસર વાટીને નાખવું, પછી ઠરે એટલે સુગંધી મેળવી બરણીમાં ભરી દેવું.

સફરચંદના બીલસારૂ.

સફરચંદ શેર ૧ એલાયચી તોલો ૦। ખાંડ શેર ૧॥
કેસર વાલ ૫

સફરચંદ શેર ૧ ની છાલ ઉતારીને લાંબી ચીરો કરવી, તથા જાડી દોઢ આંગળ રાખવી, પછી ચાસણી ખાંડ શેર ૧॥ ની કરવી, ચાસણી ત્રણ તારી થાય એટલે તરત સફરચંદ નાખી દેવાં પછી જલેબી જેવી ચાસણી થાય કે ઉતારી લેવી ને કેસર તથા સુગંધી મેળવવી.

ખડબુચાનું બીલસારૂ.

ખડબુચું શેર ૧ એલાયચી તોલો ૦। ખાંડ શેર ૧॥
કેસર વાલ ૫

ખડબુચાંના ટુકડા બેથી ત્રણ આંગળના કરીને ચાસણી ગોળીબંધ લઈ તેમાં નાખી દેવાં પછી તે ચાસણી જલેબી જેવી થાય એટલે નીચે ઉતારી કેસર સુગંધી નાખવું.

માવેા કરવાની વીગત.

ભેંશનું દુધ શેર ૪

ભેંશનું દુધ શેર ચાર લઇ તેને એક કડાઈમાં ભઠ્ઠી ઉપર મુકી બે તવીથાથી હલાવવું. કડાઈ કેવડી રાખવી ? દશ શેર દુધ કાચું માય તેવડી કડાઈ રાખવી. તે કડાઈ એક પતરાંની હેાય તેા સારી રીતે કડાઇને ઇંટથી માંજી સાફ કરવી તેમાં દુધ નાખી બે તવીથાથી હલાવતા જવું. બેસવા દેવું નહીં, હલાવતાં હલાવતાં નરમ શીરા જેવેા થાય એટલે નીચે ઉતારી લેવેા પછી ઉતારીને એકથી બે મીનીટ હલાવવેા પછી તે કડાઇની ચેાગડદમ તવીથાથી ચેાપડી દેવેા પછી ઠરી જાય એટલે તેને ઉખેડી લેવેા. ચાર શેર દુધનેા એક શેર માવેા ઉતરે તે દુધ સારૂં કહેવાય.

બરફી કરવાની માવેા કરવાની રીત.

ઉપરની રીત પ્રમાણે માવેા કરવેા પણ જે વખતે રાબ જેવું થાય તે વખતે લીંબુ એકની બે ચીર કરી તેમાંની એક ચીરનેા રસ તેમાં નીચવી દેવેા તથા ચાર તેાલા ખાટું દહીં નાખી દેવું. પછી તે માવામાં દાણેા પડી જાય પછી ઉપરની રીતે કરવેા. તે દાણાદાર માવેા બરફીમાં કામ આવે છે તેથી બરફી દાણાદાર થાય છે તે ફાટેલેા માવેા ઘણું કરી બરફીમાં જ કામ આવે છે, બીજી કેાઇ વસ્તુમાં કામ આવે એવા પકવાન હશે તેા તે પકવાનમાં જણાવીશું તેથી સમજવું કે, ફાટેલ દુધનેા માવેા છે તે વાંચવાવાળા ધ્યાનમાં લેશેા.

બરફી કરવાની રીત.

માવેા શેર ૧ ચીરેાજી તેાલેા ૧ાા ખાંડ શેર ૧। એલાયચી તેાલેા ૦। બરાશ વાલ ૦ાા

ઉપર લખેલેા દાણાદાર માવેા શેર એક લેવેા પછી ખાંડ શેર સવાની ચાસણી ગેાળીબંધ કરવી, ગેાળીબંધ થાય એટલે નીચે ઉતારી લેવી પછી તેને જરા બે ઘુંટા દેવા પછી તે ચાસણી પતાશાની માફક ઉતારી તેમાં સુગંધી નાખવી.

કમરકનું બીલસારૂ.

કમરક શેર ૧ ખાંડ શેર ૩ સુગંધી કેસર તેાલેા ૦।
એલાયચી તેાલેા ૦।

કમરક શેર ૧ ની છાલ ઉતારવી ને તેની ચીરેા તેની ધાર હેાય તેટલી કરવી પછી શેર ખાંડની ચાસણીમાં નાખી મંદી મંદી આંચથી ખદકાવવી, પછી તેમાં તે સારી રીતથી ગળી જાય એટલે તે ખાંડમાંથી બીર કાઢી લેવાં પછી ઉપર લખેલી ખાંડ તેની ચાસણી ત્રણતારી કરી તેમાં ટુકડા નાખી દેવા પછી નીચે ઉતારી તેમાં વાટેલું કેસર મેળવી દેવું. પછી ઠરે એટલે સુગંધી મેળવવી પછી એક વાસણમાં ભરી રાખવું. તે દશથી પંદર દીવસમાં વાપરી નાખવું પહેલાં રસમાં બાફતાં તે રસ બચે તે કેાઈ ખટાઇને બીજાંન જે વસ્તુમાં નાખવી હેાય તેમાં તે વાપરી નાખવેા.

કીસમીસનું બીલસારૂ.

કીશમીશ શેર ૧ ખાંડ શેર ૧।। કેસર વાલ ૫
એલાયચી તેાલેા ૦।

કીશમીશ શેર ૧ લઇ તેને ગરમ પાણીમાં નાખી ફુલાવી લેવી. તેના કચરેા તથા રજ તથા ચીકાશ નીકળી જાય એટલે ખાંડ

શેર દોઢ લઈ તેની ચાસણી બુંદીના લાડુ જેવી થાય એટલે તેમાં કેસર નાખી દેવું. પછી તે કીશમીશ નાખી એક ઉભરો આવે એટલે નીચે ઉતારી લેવું. પછી ઠરે એટલે સુગંધી મેળવી એક બરણીમાં ભરી રાખવું. તે ઘણા દીવસ સુધી બગડશે નહીં.

પાકાં કેળાંનું બીલસારૂ.

પાકાં કેળાં શેર ૧ ખાંડ શેર ૧॥ કેસર વાલ ૫
સુગંધી એલાયચી તોલો ૦।

પાકાં કેળાં શેર ૧ લઈ તેની છાલ ઉતારી તેના ટુકડા આંગળ એક જાડા કરવા પછી ચાસણી ખાંડ શેર ૧॥ લઈ કરવી ત્રણ તારી થાય એટલે તે કેળાંનાં ટુકડા તેમાં નાખી દેવા પછી ઉભરો આવે એટલે નીચે ઉતારી વાટેલું કેસર નાખી સુગંધી મેળવી એક બરણીમાં ભરવું.

દુધના બુંદીના લાડુ.

દુધ શેર ૪ ખાંડ શેર ૧॥ દ્રાક્ષ તોલો ૦॥ કુટીનો લોટ શેર ૦। સુગંધી એલાયચી તોલો ૦॥ ઘી શેર ૦॥। બદામ પીસ્તાંનાં આરીયાં તોલો ૦॥ કેસર તોલા ≈

ઉપર લખેલું દુધ અર્ધ એાટયું કરવું અર્ધ એાટયું કરી પછી કુટીનો લોટ છણેલ હોય તે લોટ શેર ૦। માં ઘીનું મોવણ દેવું. અને દુધ અર્ધ એાટાયાંથી જરા જાડુ કરી તે લોટમાં મથવું અને કડાઈમાં ઘી મુકવું તેમાં દુધ નાખી શેર કરવો અને જે પ્રમાણે દુધ જોઈએ તે પ્રમાણે નાખવું. પછી ઝારો લઈ તેમાંથી બુંદી પાડવી તે પરીપકવ થઈ જાય એટલે કાડી લેવી અને ખાંડની ચા-

સણી કરી તેમાં બુંદી નાખવી તે ગળે એટલે સુગંધી નાખીને લાડુ વાળી નાખવા.

બદામની બરફી.

બદામ શેર ૧ કેસર તોલા ≈ ઘી શેર ૦ાા એલાયચી તોલો ૦ાા ખાંડ શેર ૧ાા

બદામને પાણીમાં ગરમ કરીને એક દીવસ આગળ ભીંજવી દેવી પછી બીજે દીવસે છીલકાં ઉતારી ઝીણી પીસી ઘી નાખી સેકવી બરાબર સેકાય એટલે દુધ રૂ. ૨ ભારનો છીરકો દઇ ઉતારી લેવી પછી ચાસણી મુકવી અને ચાસણી થઇ જાય એટલે પીસેલી કેસર ચાસણી ચુલા ઉપર હોય ત્યારે નાખી ઉતારી લેવી જરા જાડી પડે એટલે બદામનો મગજ સેકેલો હોય તે નાખી દેવો અને હલાવવો અને આંગળી સેતી રહે ત્યારે એક થાળમાં ઢાળી દેવી.

આલુની બરફી.

આલુ શેર ૨ ખાંડ શેર ૧ાા ઘી શેર ૦ાા કેસર તોલા ≈ એલાયચી તોલો ૦ાા

આલુને છાંણાં અથવા લાકડાંની આંચ ધીમો રાખોડી જેવો હોય તેમાં ભારી દેવાં અને પાકી જાય એટલે કાઢી લેવાં અને છીલકાં ઉતારી હાથથી ચોળી નાખવાં અને તે રવો થઈ જાય એટલે ઘી મુકી સેકી નાખવું સેકાઈ જાય એટલે ઉતારીને ચાસણી મુકવી અને ચાસણી જરા બદામથી આકરી લેવી અને કેસર નાખીને ઉતારી લેવી તેમાં તે મગજ આલુનો નાખીને હલાવી આંગળી સેતું રહે એટલે સુગંધી નાખી થાળમાં ઢાળી દેવી.

કંદની બરફી.

કંદ શેર ૨ ખાંડ શેર ૧॥ ઘી શેર ०॥ એલાયચી તોલો ०॥ કેસર તોલા ॰=

કંદને ઉપરના આલુની પેઠે દેવતામાં ભારી દઈ બાફી નાખવાં બફાઈ જાય એટલે છીલકાં ઉતારી હાથથી ચોળી નાખી ઘીમાં સેકી નાખવાં પછી ચાસણી મુકી ઉપર પ્રમાણે કરી કેસર નાખી ઉતારી લેવાં. તેમાં સેકેલ રવો પધરાવવો ને હલાવવું. આંગળી સેતી રહે એટલે સુગંધી નાખી થાળમાં ઢાળી દેવું.

સુરણની બરફી.

સુરણ શેર ૨ ખાંડ શેર ૧॥ ઘી શેર ०॥ જાયફળ તોલો ०॥

સુરણને કપડમેટ કરી માટી લગાવી રાતના દેવતામાં ભારી દેવું અને સવારે આંચમાંથી કાઢી છાલ ઉતારી છુંદો કરી આંચ ઉપર ઘીમાં સેકી લેવું અને પછી ચાસણી મુકી થઇ જાય ત્યારે કેસર નાખી જરા આકરી લઇ ઉતારી લેવી તેમાં સુરણનો મગજ નાખી હલાવવું. આંગળી સેતું થાય એટલે સુગંધી નાખીને થાળમાં ઢાળી દેવું. આ ઉપર લખેલી બરફી ઘી વગર કરવી હોય તો તે વસ્તુ બાફી છાલ ઉતારી હાંથથી ચોળીને આકરી ચાસણી લઇ તેમાં નાખીને પછી ઢાળવાનો વખત થાય ત્યારે ઢાળી દેવું.

દહીંની બરફી.

ભેંશના દુધનું દહીં શેર ૪ ખાંડ શેર ૨ બરાસ વાલ ૧ કેસર તોલા ॰= ઘી શેર ०।=

ભેંશના દુધનું દહીં હોય તેને રાત્રે એક લુગડાંમાં બાંધી રાખવું ને સવારે પાણી બધું નીતરી જાય એટલે તેને વાસણમાં ખુલું કરી ગાંઠ હોય તો હાથે ભાંગી નાખવી ઘી શેર ૦।= ચુલા ઉપર પીત્તળનાં વાસણમાં ચડાવી મંદી મંદી આંચે સેકવું અને ચીકાશ ન આવે તેવું સેકીને ઉતારી લેવું પછી ખાંડ શેર ૨ ની ચાસણી મુકી તે ચાસણી ગોળી વળતી થાય એટલે કેસર નાખી ઉતારી લેવી અને તેમાં ભુજેલું દહીં નાખવું અને હલાવતાં જવું ઢાળવા જેવું થાય એટલે બરાસ નાખી ખુમચામાં ઢાળી દેવું અને વખતે ચાસણી જો વધારે આકરી જણાય તો જરા દુધ અથવા ઘી નાખવું અને જામી જાય તેવું રાખવું.

ખડબુચાંની બરફી.

ખડબુચાં શેર ૪ ખાંડ શેર ૧।। એલાયચી તોલો ૦।। ઘી શેર ૦।= દુધ શેર ૨ નો માવો

ખડબુચાં પાકલ હોય તેનો ગરભ શેર ૪ કાઢવો અને ચાળણીમાંથી છીણી નાખવો તેને પછી પીતળની કડાઇમાં ઘી નાખી અંદર નાખી સેકવું ને તેનું પાણી બળી જઇ શીરા જેવું થાય અને ચીટું ન પડે ત્યારે ઉતારી લેવું. અને માવો દુધ શેર ૨ નો કરેલ હોય તે તેમાં ભેળવવો અને પછી ખાંડ શેર ૧।। ની ચાસણી મુકવી ગોળી વળતી ચાસણી થાય ત્યારે કેસર નાખી ઉતારી લેવી અને તેમાં ખડબુચાંનો માવો ભેળવેલ હોય તે નાખવો અને હલાવવું ઢાળવા જેવું થાય ત્યારે સુગંધી નાખીને ઢાળી દેવું.

દુધીની બરફી.

દુધી શેર ૨ાા ઘી શેર ૦ા ખાંડ શેર ૧ાા જાયફળ તોલો ૦ાા

દુધીનું ખમણ શેર ૨ાા કરવું અને તેને નીચોવવું અને ઘીમાં સોંતરવું. સોંતરીને ચાસણી મુકવી ગોળી વળતી લઈને તેમાં પધરાવવી ઢાળવા જેવું થાય એટલે ઢાળી દેવું.

નારંગીની બરફી.

નારંગી નંગ ૧૦ નું છીરૂં ખાંડ શેર ૧ાા કસ્તુરી અગર
જાવંત્રી તોલો ૦ા ઘી શેર ૦)= દુધ શેર ૧

નારંગીમાંથી એક નારંગીનું છીરૂં એમજ રહેવા દેવું અને બીજું છીરૂં ઘી મુકીને અંદર સેકવું શીરા જેવું થાય એટલે ઉતારી લેવું અને ત્યાર પછી દુધ શેર ૧ નો માવો કરી તે શીરામાં મેળવી દેવો પછી ચાસણી મુકવી તે ચાસણી જ્યારે ગોળીબંધ થાય એટલે એક નારંગીનું છીરૂં રાખ્યું હોય તે નાખી કેસર નાખી ઉતારી લેવું અને તે ચાસણી હલાવતાં જવું અને જરાવાર રહીને નારં-ગીનો શીરો તથા માવો મેળવી રાખ્યાં હોય તે નાખી દેવાં હલા-વીને કંદ જામી જાય એટલે સુગંધી નાખી ઢાળી દેવી.

આંબાના રસની બરફી.

આંબાનો રસ શેર ૨ ખાંડ શેર ૨ કસ્તુરી વાલ ૧ અથવા.
જાવંત્રી તોલો ૦ા ઘી શેર ૦ા= કેસર તોલો ૦ા

એક પીત્તળનાં વાસણમાં ઘી ચોપડી રસ નાખવો અને લાકડાંના તવીથાથી હલાવતાં જવું અને ઘી જોઈએ તેમ નાખતાં

જવું હલાવતાં શીરા જેવું થાય એટલે ઉતારી લેવું પછી ખાંડની ચાસણી ગોળી વળતી લઈ તેમાં કેસર નાખી ઉતારી લેવું અને તેમાં આંબાનો રસ શીરા જેવો કરેલ હોય તે નાખી હલાવવું ઢાળવા જેવું થાય ત્યારે અંદર સુગંધી નાખવી અને એક થાળમાં ઢાળી દેવી.

આંબાની બરફી. બીજી.

આંબાની કેરી ૨ (હાકુસ) ખાંડ શેર ૧ કેસર તોલા ≈
જાવંત્રી તોલો ૦ાા અથવા કસ્તુરી વાલ ૧

હાકુસ આંબાની કેરીને છોલી તેના બબે આંગળના કડકા કરી પછી ચાસણી આકરી લઈ કેસર નાખી ભુરાં જેવી કરવી અને ઉતારી લેવી અને તેમાં કેરીના ટુકડા નાખી પાછી ભઠ્ઠી ઉપર મુકી ઉભરો આવે એટલે ઉતારી રહેવા દેવું કંદ પડે ત્યારે ઢાળી દેવું.

પીસ્તાંની બરફી.

પીસ્તાં શેર ૧ ખાંડ શેર ૧ાા ઘી શેર ૦ાા એલાયચી તોલો ૦ાા

પીસ્તાં બે કલાક ભીંજવીને લુગડાંમાં ઘસીને છાલ ઉખેડી નાખવી અને પછી વાટવાં વાટીને ઘીમાં સેકવાં સેકાઈ જાય ત્યારે અરધાં કાચાં જેવાં ઉતારવાં અને ચાસણી મોંનથાળ જેવી કરી કંદ પડે એટલે તે મગજ તેમાં નાખી ઢાળવા જેવું થાય ત્યારે સુગંધી નાખી ઢાળી દેવું. તેમજ સુકાં પીસ્તાં ખાંડીને પણ થાય છે. અને તેમજ બદામની પણ થાય છે.

બદામનો શીરો.

બદામની બરફી કરી તેજ રીતે કરવો અને ચાસણી જરા નરમ રાખવી.

આંબાના રસનો શીરો.

તે પણ આંબાના રસની બરફીની પેઠે જરા ઢીલી ચાસણી કરી કરવો.

નારંગીનો શીરો.

નારંગીનું જીરૂં નંગ ૭ નું   ખાંડ શેર ૧   કેસર તોલા ≈
એલાયચી તોલો ૦।

ચાસણી તેજ લઈ નારંગીનું જીરૂં નાખી દેવું પછી ચાસણી ચાર તારી આવે એટલે કેસર નાખી ઉતારી લેવું અને સુગંધી પધરાવવી.

કાચી કેરીનો શીરો.

કાચી કેરી નંગ ૨ નાની હોય તો નંગ ૪   ખાંડ શેર ૧।
ઘી શેર ૦। કેસર તોલા≈ એલાયચી તોલો ૦। ચારોળી તોલા ૨

કેરીને આંચમાં ગોઠવવી પાકી જાય એટલે ઉપરથી સાફ કરી અંદરથી માવો કાઢવો અને તે માવો ઘીમાં સેકવો પછી એક વાસણમાં ચાસણી મુકવી ચાસણી ચોતારી લઇ કેસર નાખી ઉતારી મુકવું અને તેમાં કેરીનો માવો ચારોળી સુગંધી નાખીને એક માટીના વાસણમાં રાખી મુકવું.

નારંગીનો મનોર.

નારંગી નંગ ૧૦ માવો શેર ૦॥ ખાંડ શેર ૧। કેસર તોલો ૦। ઘી શેર ૦॥ તબખીર શેર ૦)= કસ્તુરી વાલ ૧ અથવા જાવંત્રી તોલો ૦।

નારંગીનું જીરૂં કાઢીને ઘી શેર ૦)- માં તેનો શીરો કરવો પછી તબખીરમાં ઘી તોલા ૨ નું મોવણ દેવું અને તેમાં શીરો તથા માવો નાખવો અને તે જો કઠણ લાગે તો દહીંનો છીરકો દેવો અને તેની સેવ ઝારાથી કાઢવી પછી તેની ચાસણી મુકવી અને ચોતારી થાય એટલે કેસર નાખી ઉતારી તેમાં સેવ તથા સુગંધી નાખવી લાડુ વાળવા જેવી થાય એટલે લાડુ વાળી નાખવા.

કાચાં કેળાંનો મનોર.

કાચાં કેળાં શેર ૧ ખાંડ શેર ૧ ઘી શેર ૦॥ તબખીર શેર ૦)- કેસર તોલા = એલાયચી તોલો ૦।

કાચાં કેળાંને આંચમાં ગોઠવવાં સાંજના નાખ્યાં હોય તો સવારે કાઢવાં બળે નહીં તેવી આંચમાં ભારવાં સવારે છાલ ઉતારી પીસવાં પછી તેમાં તબખીર મોવણ દઈ મેળવવી અને તેની સેવ પાડવી સેવ જો કરડી થાય તો જરા માવો મેળવવો અને વીખરાઇ જાય તો જરા તબખીર મેળવવી પછી તે સેવ કાઢીને ચાસણી મુકવી ચાસણી ચોતારી થાય એટલે કેસર નાખી ઉતારી લેવી કંદ પડે એટલે સેવ નાખવી નંગ વાળવા જેવું થાય એટલે સુગંધી નાખીને લાડુ વાળવા.

માવાની સેવના લાડુ.

માવો શેર ૧ તબખીર શેર ૦)= ખાંડ શેર ૧ાા દહીં શેર ૦)= ઘી શેર ૦ાા એલાયચી તોલો ૦ાા

માવાને પીસવો અને તેમાં તબખીર મેળવવી અને તેમાં જરા દહીંનો છીરકો દેવો તેને હાથથી સેવ વણીએ તેવી રીતે વણવી અને ઘીમાં મુકવી વીખરી જાય તો આંચ જરા વધારે કરવી અને તેને આસ્તેથી કાઢી લેવી પછી ચાસણી મુકવી ચાસણી ચોતારી થાય એટલે ઉતારી તેમાં કંદ પડવા દેવો કંદ પડે એટલે તેમાં નાખી ધીમે ધીમે હલાવવું લાડુ વાળવા જેવું થાય એટલે સુગંધી નાખી લાડુ વાળી નાખવા.

માવાનો ઠોર.

માવો શેર ૧ ઘી શેર ૦ાા ખાંડ શેર ૧ા

માવાને આંચ ઉપર ચડાવી તેમાં ભુરૂં શેર ૦ા મેળવવું એક રસ થઇ જાય એટલે ઉતારી લેવું. ઠંડુ પડે એટલે તબખીરનું પલેટણ લઇને વણવાં અને ઝારા ઉપર મુકી તળવા પછી ઉતારી લેવાં અને ખાંડની ચાસણી ઠોર જેવી થાય એટલે ઘુંટી તેને આસ્તેથી પાવાં અને તળ્યા વગર પણ થાય છે.

માવાનો ગગન.

માવો શેર ૧ ખાંડ શેર ૦ાા

માવાને જરા સેકીને ભુરૂં નાખવું બેઉ મળી જાય એટલે ઉતારી કઠણ થઈ જાય એટલે તેની સેવ કરી સુકાવી દેવી સુકાઈ જાય એટલે ખાંડની ચાસણી કરી પાઈ લેવો.

દહીંવડાં.

દહીં શેર ૨ તબખીર શેર ૦)॥ ઘી શેર ૦॥ ખાંડ શેર ૧।
એલાયચી તોલો ૦।

દહીં ભેંશના દુધનું રાતના લુગડાંમાં બાંધી રાખવું સવારના છોડીને પીસવું એકરસ થઈ જાય એટલે તબખીરમાં મોવણ દઈ નાખવી તેને મેળવીને તેના વડાં કરી ઘીમાં આકરાં તળવાં જો વીખરી જતાં હોય તો વળી તબખીર મેળવવી અને તે વડાં થઈ રહે એટલે ખાંડની ચાસણી બુંદીના લાડુ જેવી ત્રણ તારી કરી તેમાં ગરમા ગરમ નાખતાં જવું બીજો ઘાણ ઉતરે એટલે તે કાઢી લઇ ઉતર્યાં હોય તે ચાસણીમાં નાખવાં.

ખુરમાં.

ખારેક શેરં ૧ છુવારી દુધ શેર ૩ ઘી શેર ૦। ખાંડ શેર ૩
માવો શેર ૧॥ સાકર શેર ૦। પીસેલી એલાયચી તોલો ૦॥

ખારેકને ઝીણી કુટવી કુટીને પછી દુધ શેર ૩ માં તેનો ખુવો કરવો માવો જ્યારે થઈ જવા આવે ત્યારે ઘી શેર ૦। નાખીને તેને ખુલ્લો કરવો અને ખાંડની ચાસણી લઇ તેમાં તેને નાખી દેવો ઠંડો થાય ત્યારે માવો શેર ૧॥ છે તે કડાઈમાં ચડાવીને સાકર નાખવી તે એકરસ થઇ જાય એટલે ઉતારીને હાથથી થાબડી પુરી જેવું કરી તેમાં ખુલ્લો કરેલ માવો ભરી ત્રણખુણીયાં કરવાં તે જેટલાં થાય તેટલાં કરવાં અને જે ખારેકનો માવો કર્યો હોય તેમાં ખાંડ શેર ૨ નાખવી બાકી રહે તે ખાંડની ચાસણી કરી તે ઘુંટી તેમાં તે પાવાં. ખારેકનો માવો પીત્તળની કડાઈમાં કરવો.

સુખવીલાસ.

બદામ શેર ૦I ઘી શેર ૦I ખાંડ શેર ૦II માવેા શેર ૦III
સાકર પીસેલ શેર ૦)≈ કેસર તેાલા ≈ બરાસ વાલ ૦II
લવીંગ તેાલેા ૦II

રાતના બદામ ભીંજવવી અને સવારે છાલ ઉતારી પીસવી અને તેને ઘી શેર ૦I માં સેકવી ખાંડની ચાસણી કરી નીચે ઉતારીને ફંદ પડે ત્યારે સેકેલી બદામ નાખવી અને રાખી મુકવી ત્યાર પછી માવેા શેર ૦III ભઠ્ઠી ઉપર મુકી સાકર શેર ૦)≈ ભાર નાખવી એકરસ થઈ જાય એટલે ઉતારી તેમાં સાકરનું પલેટણ લઇ પુરી વણવી અને તેમાં બદામનેા શીરેા ભરી ત્રણ ખુણીયાં પાંનઘાટે કરવાં અને તેના ઉપર લવીંગ ખેાસવાં.

આંબાની તવા પુરી.

આંબાનેા રસ શેર ૨II ખાંડ શેર ૧II ઘી શેર ૦II
માવેા શેર ૦III સાકર અથવા બુરૂં શેર ૦I

આંબાનેા રસ પીત્તળના વાસણમાં નાખી ચુલા ઉપર મુકી લાકડાંના તવીથાથી હલાવવાં જવું અને કઠણ થતેા જાય તેમ ઘી નાખવાં જવું એકરસ થાય અને ખુલું થઈ જાય એટલે ઉતારી લેવું અને ચાસણી આકરી તડાકા બંધ લઇને તેમાં નાખવેા તે શીરા જેવું થઈ જાય એટલે માવેા ભઠ્ઠી ઉપર મુકી અંદર સાકર અથવા બુરૂં શેર ૦)≈ ભાર નાખવું અને એકરસ થાય એટલે ઉતારી લેવું તેની પુરી વણીને ઉપરનું પુરણ અંદર ભરવું અને સાકર અથવા બુરાંવાળેા હાથ કરી તે દાબતાં જવું.

તવા પુરી ચારોળીની.

ચારોળી શેર ૦ાા ખાંડ શેર ૧ ઘી શેર ૦ા= માવો શેર ૦ાા
સાકર શેર ૦ા એલાયચી તોલો ૦ાા

ચારોળીને ભીંજવીને લુગડાંમાં નાખી તેને ઘસીને ફોતરાં ઉખેડી નાખવાં અને ઘીમાં સેકવી તે સેકાઈ જાય એટલે ઉતારી મોહનથાળના જેવી ચાસણી કરી તેમાં નાખવી તે એકરસ થઈ જાય એટલે માવો શેર ૦ાા ચુલા ઉપર ચડાવી તેમાં સાકર પીસેલી શેર ૦)॥ નાખી એકરસ થઈ જાય એટલે ઉતારી લઈ તેની પુરી વણવી અને તેમાં ઉપરનું પુરણ ભરીને સાકરવાળો હાથ કરી દાબી દેવી અને તેજ રીતે બદામનો અને પીસ્તાંનો શીરો ભરી તવા પુરી થાય છે.

ખોપરાંના ખમણની ઘારી.

ખોપરાંનું ખમણ શેર ૦ાા માવો શેર ૦ા ઉપર ચડાવવાનો
માવો શેર ૦ાા ખાંડ શેર ૧ ઘી શેર ૧ પીસ્તાંના ચીરીયાં
તોલા ૫ બરાસ વાલ ૧ સાકર શેર ૦)॥

ખોપરાંનું ખમણ લીલાં નારીયેલનું હોય તો તેને નીચોવી લેવું અને પછી માવો શેર ૦ા ચુલા ઉપર મુકી તેમાં ખોપરૂં તથા ખાંડ નાખી સેકવું અને એકરસ થાય એટલે ઉતારી લઈ સુગંધી નાખવી અને પછી માવો શેર ૦ાા ચુલા ઉપર મુકી તેમાં સાકર શેર ૦)॥ ભાર નાખીને એકરસ થાય એટલે ઉતારી તેની હાથથી પુરી કરી તેમાં જેટલું પુરણ કરેલું હોય તે ભરી હાથથી દાબી નાની જેવી કરવી પછી ઘી શેર ૧ જરા ગરમ કરી ઉપર રેડવું અને

જામી જાય એટલે ફરી નાખવું, એમ બે ચારવાર નાખી જામી જાય એટલે પીસ્તાંનાં ચીરીયાં માથે ઢાળી દેવાં.

કપુરનારી.

મીશ્રી પીસેલી શેર ૦ાા માવો શેર ૦ાા બરાસ વાલ ૦ાા
ઘી તોલો ૦ાા લવીંગ તોલો ૦ાા

માવાને ચુલા ઉપર મુકી તેમાં સાકર શેર ૦)॥ નાખી એક રસ થાય એટલે ઉતારી બરાસ મેળવવો અને પછી સાકર શેર ૦ા॥ માં ઘી મેળવી દેવું પછી માવાની પુરી કરી તેમાં તે સાકર ભરી કપુરનારી કરી તેમાં ઉપર લવીંગ ખોસવાં.

ભીલાંમાં પાક.

ભીલાંમાં શેર ૦ા ધોળી મુસળી તોલા ૨ સાલમ તોલા ૨
કવચનાં બીજ તોલો ૧ ધોળાં મરી તોલો ૧ કેસર તોલો ૧
ઘી શેર ૨ાા દુધ શેર ૫ સાકર શેર ૪ એલાયચી તોલો ૦ાા
ચાંદીના વરગ નંગ ૧૦

ભીલાંમાંને ભેંશનાં છાંણમાં ત્રણ દીવસ સુધી રાખવાં રોજ છાંણ નવું બદલતા જવું પછી ત્રણ દીવસ થઇ જાય એટલે તે ભીલાંમાંના ટુકડા કરી નાખવા અને તેની પોટલી બાંધી દુધ શેર ૩ માં નાખી તેનો માવો કરી નાખવો. માવો થઇ રહેવા આવે એટલે તે પોટલી કાઢી નાખવી અને મુસળી સાલમ કવચનાં બીજ વાટી ત્રણેનું કપડછાંણ કરી દુધ શેર ૨)માં નાખી તેની કીટી કરવી તે પછી સાકર શેર ૪)ની ચાસણી કરવી અને તે ચાસણી ગોળી-

બંધ લેવી અને કેસર નાખી દેવું, પછી માવો તથા કીટી ચાસ-ણીમાં નાખી દેવાં અને હલાવવું પછી મરી તથા એલાયચીનો ભુકો કરીને નાખવા પછી ઢાળવા જેવું થાય એટલે ઢાળી દેવું અને ચાં-દીનો વરખ ઉપર ઢાળવો, પછી તેના ટુકડા તોલા બબેના કરવા તેમાંથી ૧ ટુકડો રોજ ઉપયોગમાં લેવો.

મુસલીપાક.

મુસલી શેર ૦ા   સતાવર શેર ૦)=   કાળાં મરી તોલા ૪
એલાયચી તોલા ૨   જાયફળ તોલા ૨   દુધ શેર ૨૦   કવચનાં બીજ શેર ૦)=   ખરેંટીનાં બીજ તોલા ૨   પીપર તોલા ૪
નાગકેસર તોલા ૪   જાવંત્રી તોલા ૨   ઘી શેર ૨ા   કંદ શેર ૦)=
ગંગેરીની છાલ તોલા ૨   દાળ ચણાની તોલા ૨   કસ્તુરી માસા ૪
વંસલોચન તોલા ૨   ખાંડ શેર ૧૫   ગોખરૂં શેર ૦)=   સુંઠ તોલા ૪   પત્રજ શેર ૦)=   લવીંગ તોલા ૨

દુધ શેર ૨૦ માં મુસલી ખાંડી ઘીમાં કમોઈને નાખવી અને સુંઠ સુધી જેટલી વસ્તુ લખી છે તેટલી વસ્તુ ખાંડી કપડછાંણ કરીને તે તમામ દુધમાં નાખી માવો કરવો. માવો થાય એટલે ઉતારી લેવો, પછી કાળાં મરીથી જેટલાં ઓસડો છે તેનો ભુકો કરી કપ-ડછાંણ કરીને તે ભુકો ઘીમાં સેકીને તે ઘી માવામાં નાખી દેવું અને પછી ખાંડ શેર ૧૫ ની ચાસણી મુકવી અને ચાસણી ગોળીવળતી હોવી તે થઈ જાય એટલે ઉતારી લેવી. માવો જે મેળવી રાખેલ હોય તે તેમાં નાખી દેવો. ઢાળવા જેવું થાય ત્યારે ઢાળી દેવું અને તેના ટુકડા તોલા ૨ થી ૪ ના કરવા. તે હમેશાં એક ટુકડો વાપરે તો પ્રમેહયાદીક રોગ જાય અને હમેશાં બે ટુકડા વાપરવા પુષ્ટીકારક છે.

આદાનો અવલેહ.

જુનો ગોળ શેર ૦ા   નાગકેસર તોલો ૧   આદુનો રસ શેર ૨
એલાયચી તોલો ૧   તજ પત્રજ તોલો ૧   લવીંગ તોલો ૧
સુંઠ તોલો ૧   કાળાં મરી તોલો ૧

પીપરી તે સહુ મળી તોલા ૮ લેવાં અને ઝીણા પીસી કપડછાંણુ કરવું.

ગોળની આદાના રસમાં ચાસણી કરવી. આંચ થોડા રાખી ચાસણી પાતળી કરવી અને પીસેલાં ઓસડો મેળવવાં અને તેમાંથી તોલો ૧ રોજ ચાટે તો રાજરોગ જાય, મંદાગ્નિ, કાંસ, ખાંસ, અરૂચી તે રોગોને દુર કરે છે. આવું તે ચાટવું.

નાના અડદીયા.

અડદનો લોટ કરકરો શેર ૧   જાયફળ તોલો ૦ા   ધોળી મુસળી તોલો ૧   ખારેક છુવારી તોલા ૨   દુધ શેર ૨   એલાયચી તોલો ૧
ખસખસ શેર ૦)=   સાકર શેર ૫   ઘી શેર ૨   તજ તોલો ૧
પીસ્તાં શેર ૦)=   જાવંત્રી તોલો ૦ા   લવીંગ તોલો ૧
બદામ શેર ૦)=

અડદના લોટને દુધનો ધાબો દઈ ઘી શેર ૧ માં સેકવો, બાકીનું દુધ રહેલ હોય તે દુધ અર્ધઓટ કરી સુગંધી વગરની વસ્તુ તેમાં નાખી તેનો માવો કરવો અને અડદનો લોટ સેકેલ છે તે તેમાં મેળવવો અને પછી સુગંધી તમામ કુટી તેમાં મેળવવી. ખસખસ આખી મેળવવી, બદામ પીસ્તાં કુટીને ચારણીએ ચાળી તે પણ

મેળવવાં પછી સાકર શેર ૫ ની ચાસણી લઈ તેમાં બચેલું ઘી હોય તે મેળવી દેવું તેમાં ઉપરનો લોટ નાખી દઈ હલાવવાં જવું, લાડુ વાળવા જેવું થાય એટલે તોલા ૩ નો લાડુ કરવો તે એક હમેશાં ખાવો.

અડદીયા મોટા.

અડદનો લોટ કરકરો શેર ૪ ખસખસ શેર ૦।। સતાવર તોલા ૨ નાગકેસર તોલા ૨ પીપળીમુળના ગંઠોડા તોલા ૨ જાયફળ તોલા ૨ કસ્તુરી વાલ ૫ ચારોળી શેર ૦।। એખરો તોલા ૨ સોપ તોલા ૨ ચંદન તોલા ૨ ઘી શેર ૧૦ સાલમ તોલા ૪ એાઢીગણના બી તોલો ૧ ચોબચીની તોલા ૨ કાળાં મરી તોલા ૨ વજ તોલા ૨ અમર વાલ ૪ કાકડીનાં બી શેર ૦।। ચીત્રક તોલા ૨ ગંગેરીની છાલ તોલા ૨ ચાંદીના વરગ નંગ ૫૦ દુધ શેર ૧૬ ધોળી મુસળી તોલા ૨ કુવચનાં બીજ તોલા ૨ મોટી હરડેની છાલ તોલા ૨ ધાણા ની દાળ તોલા ૨ તમાલપત્ર તોલા ૨ બદામ શેર ૦।। બલબીજ તોલા ૨ કચુર તોલા ૨ ખરેંટીના બીજ તોલા ૨ સાકર શેર ૨૦ કાળી મુસળી તોલા ૨ મુગલાઈ બેદાણા તોલા ૨ લીંડી પીપર તોલા ૨ લવીંગ તોલા ૨ કેસર તોલા ૨ પીસ્તાં શેર ૦।। ગોખરૂ તોલા ૪ નાગરમોથ તોલા ૨ બીદારી કંદ તોલા ૨

લોટ શેર ૪ માં ઘી શેર ૩ નાખી સેકવો સેકવામાં જરા કસર રહે એટલે ઉતારી લેવો અને પછી દુધ શેર ૧૨ નો માવો કરવો તે શેર ૪ ને આશરે રહે એટલે સેકેલો લોટ અંદર નાખી દેવો

અને મંદી મંદી આંચે તેને હલાવવો પછી જ્યારે ચીકાસ ઉપર આવે ત્યારે તેમાં જેટલું ઘી સમાય તેટલું નાખવું અને થઈ જાય એટલે ઉતારી લેવું. સાલમ, ધોળી મુસળી, કાળી મુસળી, સતાવર, કવચનાં બીજ, ચોબચીની, ખાણુની દાળ, ચંદન, ગોખરૂ, એખરૂ, એટલી વસ્તુ કુટી કપડછાંણ કરેલી હોય તેને ઘીનો કરમો દઈને દુધ શેર ૪ અર્ધઓટું થાય એટલે નાખી દેવી. પીસ્તાં તથા બદા-મને કુટીને અને ચારોળી તથા કાકડીનાં બીને ઘીમાં સેકી લેવાં. બીજી ઉપર લખી વસ્તુ છે તે કુટી કપડછાંણ કરી તે પણ બદામ પીસ્તાંની ભેગાં નાખી દેવાં. અને તેમાં ઘી નાખી સેકવું તે નરમાસ ઉપર રહેવા દેવું. પછી ખસખસ આખી પથરાવવી અને બીજી જે બાકીની વસ્તુ સુગંધી વગરની છે તેને કુટીને તેમાં મેળવી દેવી. પછી કેસર, કસ્તુરી, અમર મેળવવાં. પછી સાકરની ચાસણી કરી તેમાં કેસર નાખવું અને ઉપરનો માવો તથા દુધમાં સેળવેલ વસ્તુ-ઓ પણ મેળવી દેવી. ચાંદીના વરગ નંગ ૫૦ પણ તેમાં મેળવી દેવાં.

પછી લાડુ વાળવા જેવાં થાય ત્યારે લાડુ વાળવા. તે લાડુ તોલા ચારના કરવા અને ઉપર ખાણીયું ઘી ઉનું રાબડી જેવું કરી રેડવું, તે લાડુ હમેશાં અરધો વાપરવો તથા સવાર સાંઝ તેના ઉપર દુધ કઢી તથા સાકર નાખીને શેર ૦॥ અથવા રૂચી પ્રમાણે લેવું.

સાલમપાક.

સાલમ શેર ૦॥ પંઝાવારી ધોળી મુસળી તોલા ૨ કાળી મુસળી તોલા ૨ જાયફળ તોલો ૧ કસ્તુરી વાલ ૨ સાકર શેર ૬ ઘી શેર ૧॥ પીસ્તાં શેર ૦)= બદામ શેર ૦)= જાવંત્રી તોલો ૧ વંસલોચન તોલો ૧ ચાંદીના વરગ નંગ ૨૦

ઉપર લગાડવા સારૂ લવીંગ તોલો ૧ વજ તોલો ૧ તમાલપત્ર તોલો ૧ વાલમખાણુ તોલો ૧ કેસર તોલો ૧ સાકરનો રવો શેર ૦ા અમર વાલ ૧ સુંઠ તોલો ૧ પીપર તોલો ૧ કાળી મીરચ તોલો ૧ નીલેફુરા તોલો ૧ દુધ શેર ૬

સાલમ તથા મુસળી વીગેરે બધી વસ્તુને ખાંડી કપડછાંણુ કરવું તેમાંથી સાલમ તથા ધોળી મુસળી તથા કાળી મુસળી તે ત્રણુ વસ્તુની દુધ શેર ૪ માં કીટી કરવી બાકી દુધ શેર ૨ નો માવો કરવો. બાકી જે વસ્તુ સુગંધી તથા કસ્તુરી વગરની રહી તે તમામ ઔષધો ઘી શેર ૧ લઇ તેને ખુબ ગરમ કરી તેમાં નાખવી અને ઘી શેર ૦ાા કીટી કરેલ બાકી રહ્યું હોય તેમાં નાખી સોંતરવી અને છુટી પાડવી આકરી થવા દેવી નહીં અને ઉતારી લેવી. પછી સાકર શેર ૬ ની ગોળીબંધ ચાસણી કરી તેમાં કેસર વાટેલું નાખી તરત નીચે ઉતારવી નીચે ઉતારી સાકરનો રવો શેર ૦ા તેમાં નાખવો પછી તેમાં કીટીવાળો માવો નાખવો અને તેને હલાવવો પછી દુધ શેર ૨ નો સાદો માવો નાખવો પછી ઔષધોનું ઘી જે હોય તે તેમાં નાખી દેવું કસ્તુરી તથા સુગંધી ભુરામાં મેળવીને નાખવી પછી અમરને ઘી તોલો ૧ લઇ તેમાં નાખી જરા આંચ ઉપર મુકવું એટલે પીગળી જાય તે તેમાં નાખી દેવું પછી સારી રીતે મેળાવી દેવું પછી ચાંદીના વરગ નંગ ૧૦ તેમાં નાખી દેવા પછી કઠણુ જમાવા જેવું થાય એટલે થાળીમાં ઘી ચોપડી જમાવવું અને ગરમ વધારે લાગે અને કઠણુ થઇ જાય તેવું જણાય તો જરા ઘી નાખી દેવું અથવા દુધનો છીરકો દેવો અને જમાવવું ઠરે એટલે ઉપર વરગ નંગ ૧૦ ચોપડી ચાકુથી આંકા કરવા અને તેના ટુકડા આંગળ બે સમચોરસ કરવા અને ચાર તોલા હમેશાં ઉપ-

પોગમાં લેવું. સાલમ તથા કાળી તથા ધોળી મુસળી અર્ધ ઓટયું દુધ થાય ત્યારે ઘીનો હાથ દઈને તે અર્ધ ઓટયાં દુધમાં નાખવી.

સનાયપાક.

સોનામુખી શેર ૦ાા ગાયનું દુધ શેર ૨ સાકર શેર ૨ મોટી હરડેની છાલ તોલા ૨ાા એલાયચી તોલો ૧ સફેદ મરી તોલો ૧ા

હરડેની છાલને મલમલનાં લુગડાંમાં ઢીલી બાંધવી તેમાં દુધ શેર ૧ નાખવું પછી એક ચુલા ઉપર ચડાવી મંદી આંચ ઉપર રાખવું સોનામુખીમાંથી ડાલવાળું અથવા કાળું પાંન હોય તે કાઢી નાખવું વીણીને ડાંખળી હોય તે પણ કાઢી નાખવી પછી દુધ શેર ૧ માં નાખી લોહાના વાટકામાં ચુલા ઉપર ચડાવવું આંચ લાગશે એટલે તે દુધ ફાટી જશે તેને હલાવવાં જવું અને તેનું પાણી પીઇ જાય એટલે હરડેનું દુધ જે હોય તે હરડે કાઢીને અર્ધ ઓટયું દુધ કરી સોનામુખીમાં નાખી દેવું દુધ પીઇ જાય એટલે તે સોનામુખી ઉતારી લઈને છાંયામાં સુકાવી દેવી તે બે ત્રણ દીવસે સુકાઈ જાય એટલે ખાંડીને ઝીણી છાંણી નાખવી પછી એલાયચી છાલ સાથે તથા મરી કુટીને કપડછાંણ કરી રાખવું પછી સાકરની ચાસણી મોંનથાળ જેવી કરી તેમાં સોનામુખીનો ભુકો તથા મરી તથા એલાયચી નાખવી અને તે મેળવીને જમાવી દેવું. તેના એક તોલાથી સવા તોલાના કડકા કરવા તે હમેશાં રાતના જમ્યા પછી એક કડકો લઇ ઉપરથી ગાયનું દુધ શેર ૦ાા ગરમ કરી થોડી સાકર નાખી પીવું તેથી હસ્ત સાફ આવે છે શરીરની તાકાત વધે છે સુસ્તી ઉડી જાય છે નીદ્રા પ્રમાણુસર આવે છે તથા પેટમાં મળ વીગેરે જે કંઈ બગાડ હોય તે નીકળી જાય છે.

સોભાગ સુંઠ પાક.

ગુજરાતી સુંઠ શેર ૦ા ગાયનું ઘી શેર ૦ા ગાયનું દુધ શેર ૬ વંસલોચન તોલો ૧ પીપરીમુળ તોલો ૧ ત્રીકુટા તોલા ૩ જાયફળ તોલો ૧ જાવંત્રી તોલો ૧ સુંઠ, મરી, પીપર, લવીંગ તોલો ૧ સફેદ મરી તોલો ૧ સીતલચીની તોલો ૧ બીદારી કંદ તોલો ૧ વનપ્સા તોલો ૧ હરેફરરા તોલો ૧ કેસર તોલો ૧ કસ્તુરી વાલ ૨ અમર વાલ ૨ ચાંદીના વરગ નંગ ૫૦ એલાયચી તોલો ૧ સાલમ પંજાવારી તોલો ૧ બદામ તોલા ૪ પીસ્તાં તોલા ૪ કાકડીનો મગજ તોલા ૨ નેજાં તોલા ૨ કમલગટા તોલા ૨ સાકર શેર ૫

ગુજરાતી સુંઠને પીસી કપડછાંણ કરવી પછી તેને ઘીનો કરમો દઇ દુધ ભઠ્ઠી ઉપર ચડાવવું દુધ અર્ધું ઓટયું થાય એટલે તેમાં તે નાખી માવો કરવો માવો થઈ રહેવા આવે એટલે સાલમ તથા ધોળી મુસળી તેમાં નાખવી વનપ્સા તથા હરેફરરાને પણ માવો થઈ રહેવા વખતે નાખીને ઉતારી લેવું અને બાકી બધી વસ્તુને કુટી કપડછાંણ કરવું બદામ પીસ્તાં નેજાં કમલગટા છાલ ઉતારીને કાકડીનાં બીજ તે બધું ઘીમાં ભુંજી નાખવું કેસર વાટીને નાખવું કસ્તુરી કુટીને નાખવી અમર જરા ઘીમાં ગરમ કરીને નાખવું પછી ચાસણી મોનથાળથી તેજ કરી તેમાં માવો તથા બધી વસ્તુ નાખી હલાવી ઢાળી દેવું તેના ટુકડા તોલા ૧ ને આસરે કરવા અને હમેશાં એક લેવો. અને ચાંદીના વરગ અંદર નાખવા.

સુરણપાક.

સુરણ શેર ૩ ની ચાકી ૧ ખાંડ શેર ૩ ઘી શેર ૧ એલાયચી તોલા ૨ કાળાં મરી તોલો ૧

સુરણની ચાકીને લુગડું માટીમાં બોળી લપેટવું પછી છાંણાં ત્રીશની આંચ કરી તેમાં ભારી દેવું સવારે કાઢી માટી ઉખેડી છાલ સારી રીતે ઉખેડી નાખવી અને તેનો રવો થઇ જશે તે હાથે મસ-લવો પછી ઘી શેર ૧ માં તેને સેકી લેવું પછી ખાંડ શેર ત્રણની ચાસણી કરી તેમાં નાખવી અને એલાયચી તથા મરી ખાંડીને નાખવાં પછી તેને જમાવી દેવું તેના ટુકડા ચાર ચાર તોલાના કરવા તે હમેશાં એક વાપરવો. તે હરસ ઉપર બહુ ફાયદો કરે છે અને હરસ ઉપર સુરણ તળીને પણ ખવરાવાય છે.

પેઠાપાક.

પેઠું શેર ૫ સાકર શેર ૩ દુધ શેર ૪ કેસર તોલો ૦॥
એલાયચી તોલો ૧ વંસલોચન તોલો ૧ કાળાં મરી તોલો ૧
પીપરીમુળના ગંઠોડા તોલો ૧ બદામ તોલા ૬ ઘી શેર ૦॥

પેઠું શેર ૫ લઈ તેનું ખમણ કાકડીની ખમણીથી કરવું પછી તેનું પાણી નીચોવીને દુધમાં બાફવું પછી તે દુધ શેર ૪ સોસી જાય અને માવો થઈ જાય એટલે ઘી નાખીને તેને સોંતરી લેવું પછી ઉતારતી વખત વંસલોચન તથા કાળાં મરી તથા પીપરીમુળ નાખવા ને ઉતારી લેવું પછી ખમણને નીચોવેલ પાણી છે તે સાક-રમાં નાખી ચાસણી કરવી પાંણી ઘટે તો બીજું નાખવું અને ચા-સણી ગોળીબંધ થાય એટલે વાટેલું કેસર નાખી ઉતારી લેવી પછી ભુંજેલો માવો તેમાં નાખવો અને હલાવવું પછી તેમાં સુગંધી નાખીને થાળીમાં ઘી ચોપડી જમાવી દેવું અને બદામ પાણીમાં બાફી છીલકાં ઉતારી તેના ઉપર દાબી દેવી. તેના ટુકડા બબે આંગળ સમચોરસ કરવા તે પાક પુષ્ટ છે મગજ તર કરે છે અને ચકરી ઉપર અકસીર છે ખોટી ગરમીને કાઢે છે.

પેઠાંની મીઠાઇ.

પેઠું નંગ ૧ શેર ૪ ખાંડ શેર ૫

પેઠું નંગ ૧ પાકેલ લઇ તેને છોલવું અને અંદરથી ગરભ કાઢવો તેના ત્રણ આંગળ સમચોરસ ટુકડા કરવા પછી તેને સુયાથી ગોદવા ગોદીને કડાઇમાં નાખી થોડાં દુધમાં બાફવાં પછી કાઢી નાંખવાં પાણી હોય તે નીતરી જવા દેવું પછી છરણાંથી દાબી દેવા પછી જે બાકી રહ્યાં હોય તેને ચાસણી કરી તેમાં નાખવાં ચાસણી ગોળીબંધ લેવી તેમાં નાંખી એક ઉભરો આવે એટલે ઉતારી લેવા અને ગઠ્ઠા કાઢી લેવા અને પાછી ચાસણી ચડાવવી અને ગોળીબંધ થાય એટલે ઉતારી લેવી અને થોડી ઘુંટવી પાછા તે ગઠ્ઠા ચાસણીમાં નાંખવા અને થોડીવાર રહેવા દેવા તથા હલાવવાં એવી રીતે કરીને કાઢી લઇને થાળમાં જુદા જુદા મુકવા.

બદામનો મેસુબ.

બદામ શેર ૦। ખાંડ શેર ૦।= ઘી શેર ૦॥=

બદામને કુટી ભુકો કરી લોટ ચાળવાની ચારણીએ ચાળવું તે બહુ દાબીને ચાળવું નહીં પોચે હાથે ચાળવું તે રવો તૈયાર થાય એટલે ખાંડ શેર ૦।= લઈ નાની કડાઇમાં પાણી શેર ૦)= ને આસરે મુકી તેમાં ખાંડ નાંખવી તે ખાંડની ત્રણતારી ચાસણી થાય ત્યારે તે બદામનો ભુકો નાંખવો પછી તેમાં ઘી શેર ૦। નાંખવું ને હલાવતાં જવું બળવા દેવું નહીં ચોકસીથી ચારે બાજુ હલાવવું તે ઘી સોસી જાય એટલે બીજું નાંખવું પાછું થોડીવાર રહી બીજું નાખવું તેવીજ રીતે ઘી નાખતાં ઘી છોડી તે

ખુલે અને ઉપર ચડે ત્યારે તેનો રંગ જોવો બહુ આકરો ન થાય તેવો ઉપર ચડી આવે એટલે એક થાળમાં ઠરવી ઢાળી દેવો તે થાળમાં ઘી ચોપડવાની કંઇ જરૂર નથી ઠરી જાય એટલે ચાકુથી જેવડા ટુકડા કરવા હોય તેવડા આંકા કરવા તે આંકા મળી ન જાય તેવું ઠરે એટલે કરવા. મેસુબનો ઘાણુ કરવો હોય ત્યારે અરધા શેરથી ઉપર કરવો નહીં કારણ કે તેમાં તેની લેજત આવતી નથી વધારે થાય અને બગડે તો વધારે પૈસાની ચીજનો બગાડ થાય છે કંદોઈ અથવા હલવાઈમાં મેસુબ કરવો.

બદામના મેસુબની બીજી રીત.

બદામ શેર ૦ા ખાંડ શેર ૦ા≈ ઘી શેર ૦ાા

બદામને ગરમ પાણીમાં મુકી છીલકાં ઉતારી વાટી નાંખવી ખુબ ઝીણી વટાઈ જાય પછી તેને લુગદીને ઘીમાં સેકવું અધ સેકાઈ દાણો જુદો પડે એટલે ત્રણતારી ચાસણી કરી તેમાં નાંખી હલાવી ઘી નાખતાં જવું સેકાવાની સુરત રાખી છુટો થઇ ખુલી જાય એટલે ઢાળી દેવું.

પીસ્તાંનો મેસુબ.

પીસ્તાં શેર ૦ા ખાંડ શેર ૦ા≈ ઘી શેર ૦ાા≈

પીસ્તાંને કુટી ભુકો કરી લોટ ચાળવાની ચારણીએ ચાળવું બહુ દાબીને ચાળવું નહીં હાથથી પોચે હાથે ચાળવું તે રવો તૈયાર થાય એટલે ચાસણી મુકી બદામના પેહેલા મેસુબની રીતે કરવો.

પીસ્તાંનાં મેસુબની બીજી રીત.

પીસ્તાં શેર ૦ા ખાંડ શેર ૦ા≈ ઘી શેર ૦ાા

પીસ્તાંને ગરમ પાણીમાં મુકી છીલકાં ઉતારી વાટી નાંખવા ખુબ ઝીણા વટાઈ જાય પછી તેને લુગદીને ઘીમાં સેકવાં અને બદામના મેસુબની બીજી રીતે કરવું.

ભોઇસીંગનો મેસુબ.

ભોઇસીંગ શેર ૦। ખાંડ શેર ૦।≈ ઘી શેર ૦॥≈

ભોઇસીંગનો કુટીને ભુકો કરી લોટ ચાલવાની ચારણીથી પોચે હાથે ચાલવું તે રવો તૈયાર કરીને ઉપરની બદામની પેહેલી રીત પ્રમાણે કરવું.

કાજુનો મેસુબ.

કાજુ શેર ૦। ખાંડ શેર ૦।≈ ઘી શેર ૦॥≈

કાજુનો કુટીને ભુકો કરી લોટ ચાળવાની ચારણીથી પોચે હાથે ચાળી તે રવો તૈયાર કરીને પછી ઉપરની રીત પ્રમાણે મેસુબ કરવો.

માવાના મગદના લાડુ.

માવો શેર ૧ ઘી શેર ०।≈ બુરૂં શેર ૧॥
એલાયચી તોલો ०॥ બરાસ વાલ ૧

રવાદાર માવો કર્યો હોય તેમાં ઘી શેર ०।≈ નાંખી સેકવો ઘી છોડી દીયે અને બદામી રંગ છુટો રવાદાર થઈ જાય એટલે ઉતારી લેવો પછી તેમાં બુરૂં શેર ૧॥ મેલાવી અને બરાસ બુરામાં મેલાવી મસળી નાંખવો પછી એલાયચી કુટીને તે પણ મેલાવી લેવી અને તેના લાડુ જેવડા કરવા હોય તેવડા બાંધવા.

અરવીની જલેબી.

અરવી શેર ૧	તબખીર શેર ૦।	ઘી શેર ૧॥
ખાંડ શેર ૨	કેસર તોલો ૦।	

અરવીને પાણીમાં બાફવી અને પછી છાલ ઉતારી નાંખવી પછી તેનો છુંદો કરી ખાદીના છરણાંમાં છાંણી લેવી પછી તબખીર શેર ૦। માં ઘી શેર ૦)≈ નું મોવણ દઈને અરવીમાં મેલાવી દેવી અને સારી પેઠે મથવું પછી એક નેનસુખનો વેંતનો ટુકડો લઈ તેની વચમાં ચણા જેવડું છેદ કરી અને ઓટીને તે છરણામાં તે છેદ ઉપર લુગદી મુકી અંગીઠી ઉપર ઘી એક લોહિયાંમાં મુકી પુરીથી જરા મંદુ રહે તેવું ગરમ ઘી થાય એટલે અરવીની લુગડીવાળું છરણું હાથની મુઠીમાં લઇ દાબતાં જવું અને ઘીની વચમાં જલેબી જેવું ચકરડું મુકતાં જવું અને તે ઘીમાં ત્રણથી ચાર જેટલાં ચકરડાં થાય તેટલાં મુકવાં પેહેલો ઘાણ નીકળે તેને તપાસવો અને નરમ રહે તો વધારે મોવણ નાંખવું અગર તબખીર શેર ૦)– ભાર નાંખવી અને ઠીક થાય તેમ કરી ખાંડની ચાસણી પેહેલાં ઉતારી કરી રાખેલી હોય તેમાં બોળી કાઢી લેવી. કેસરમાંથી અરધું ચાસણીમાં નાંખવું અને અરધું અરવીના આથામાં નાંખવું અરવી ઉપર પ્રમાણે થાય છે પણ ઉંની રાખમાં બાફીને કરે તો બહુ સારી થાય છે બાફવાથી જરા ચીઠાઈ આવે છે અને ભુભરમાં બાફવાથી આવતી નથી.

આલુની જલેબી.

આલુ શેર ૧	તબખીર શેર ૦।	ઘી શેર ૧॥
ખાંડ શેર ૨	કેસર તોલો ૦।	

આલુ શેર ૧ ભુભરમાં બાફીને છાલ ઉતારી છુંદો કરી આદીનાં છરણાથી છાણીને પછી તબખીરમાં ઘી શેર ૦)= ભારનું મોવણ મેલાવીને પછી ઉપરની રીતે જલેબી કરવી.

કાચાં કેળાંની જલેબી.

કાચાં કેળાં શેર ૧   તબખીર શેર ૦।   ઘી શેર ૧॥
ખાંડ શેર ૨   કેસર તોલો ૦।

કાચાં કેળાંને ભુભર એટલે થંડી પડી ગયેલી આંચમાં બાફીને તેની છાલ ઉતારીને આદીને છરણે છાંણી નાંખવું પછી તબખીર શેર ૦। માં ઘી શેર ૦)= નું મોવણ દઇને ઉપરની રીતે કેળાંના છુંદામાં મેલાવીને ઉપરની રીતે જલેબી કરવી.

બદામની જલેબી.

બદામ શેર ૧   તબખીર શેર ૦।   ઘી શેર ૧॥
ખાંડ શેર ૨   કેસર તોલો ૦।   દુધ શેર ૦)=

બદામને બાફીને છીલકાં ઉતારીને પીસી નાખવી પછી તબખીરમાં ઘી શેર ૦)= નું મોવણ દઇને બદામ પીસેલીમાં મેલાવવું અને તેનો આથો દુધ શેર ૦)= નાખીને કરી ઉપર પ્રમાણે જલેબી કરવી એક ઘુચરૂં પાડીને જોવું જો ફેલાઇ જાય તો તબખીર તોલા ૨ નાખવી દુધ શેર ૦)= નાખવાથી નરમ થાય તેમ હોય તો દુધ થોડું નાખવું.

દહીંની જલેબી.

દહીં શેર ૧   તબખીર શેર ૦।=   ઘી શેર ૧॥
ખાંડ શેર ૨   કેસર તોલો ૦।

તબખીર શેર ૦।≈ માં ઘી શેર ૦)≈ ભારનું મોવણ દઈને દહીંની સાથે મેલાવીને છરણાંમાં કાઢીને ઉપરની રીતે જલેબી કરવી દહીં શેર ૧ છે તે કાલે કરવી હોય તો આજ સવારના છરણાંમાં બાંધી મુકવું અને કાલ સવારે છોડીને તબખીરથી મેલાવવું કઠણ જણાય તો પછી દહીં અગર દુધનો છાંટો નાખી મેલાવવું કેસર તોલા ≈ નાખવું પછી ચાસણી કરવી અને તેમાં તોલા ≈ કેસર નાખવું પછી જલેબી પાડવી વીખરાઈ જાય તો તે પ્રમાણે મોવણ અગર તબખીર મેલાવવી.

દહીંનો મનોર.

દહીં શેર ૧	તબખીર શેર ૦।≈	ઘી શેર ૧॥
ખાંડ શેર ૨	કેસર તોલો ૦।	બરાસ વાલ ૧
એલાયચી તોલો ૦॥		

દહીંને આગળે દીવસે બાંધી મુકવું અને પછી બીજે દીવસે ખોલી નાખવું પછી તબખીર શેર ૦।≈ માં ઘી શેર ૦)≈ ભારનું મોવણ દઈને દહીં સાથે મેલાવવું પછી ચાસણી બુંદીના લાડુથી જરા તેજ લઈ તેમાં કેસર તોલા ≈ નાખીને ઉતારી નાખવી અને પછી ઝારો લઈને તેનાથી મનોર પાડવો અને કાઢીને ચાસણીમાં નાખવો લાડુ વાળવા જેવું થાય એટલે સુગંધી મેલાવીને લાડુ વાળવા.

આલુનો મનોર.

આલુ શેર ૧	તબખીર શેર ૦।	ઘી શેર ૧॥
ખાંડ શેર ૨	કેસર તોલો ૦।	બરાસ વાલ ૧
		એલાયચી તોલો ૦॥

આલુને લુભરમાં બાફીને છાલ ઉતારી છુંદો કરવો ને પીસી નાખવાં પછી તબખીર શેર ૦ા માં મોવણ ઘી શેર ૦)॥ નું દઈને પછી તે આલુના છુંદા સાથે મેલાવવું તથા કેસર તોલા ॥ ભાર મેલાવવું પછી ખાંડની ચાસણી મુકી ચાસણી કરી ઉતારી રાખવી અને પછી ઝારાથી મનોર પાડી ઉપર પ્રમાણે ચાસણીમાં નાખી ઉપર પ્રમાણે સુગંધી નાખી લાડુ વાળવા.

માવાનો મનોર.

માવો શેર ૧ ચીઠો	તબખીર શેર ૦ા	ઘી શેર ૧ા।
ખાંડ શેર ૨	કેસર તોલો ૦ા	બરાસ વાલ ૧
		એલાયચી તોલો ૦ાા

માવાને હાથથી મસલવો અને તેમાં તબખીર શેર ૦ા તથા ઘી શેર ‒ાાનું મોવણ દઈ ખુબ મસલવો અને કેસર તોલા ॥ ભાર નાખવું અને મનોર પાડતાં જો વીખરે તો જરા પાણીનો હાથ દેવો અને ઉપરની ક્રીયા પ્રમાણે મનોરના લાડુ વાળવા. ખાંડની ચાસણી પેહેલાંથી કરવી પછી મનોર કાઢતાં જવું અને તેમાં નાખતાં જવું.

અરવીનો મનોર.

અરવી શેર ૧	તબખીર શેર ૦ા	ઘી શેર ૧ા।
ખાંડ શેર ૨	કેસર તોલો ૦ા	બરાસ વાલ ૧
		એલાયચી તોલો ૦ાા

અરવીને લુભરમાં એટલે થંડી આંચમાં બાફવી તેની છાલ ઉતારીને છુંદો કરી તેમાં તબખીર શેર ૦ા તથા ઘી શેર ૦)॥ નું

મોવણ દઈને ખુબ મસળવો પછી ચાસણી કરીને તૈયાર રાખી તે અરવીનો મનોર ઝારાથી કાઢવો. ઝારા ઉપર તે લોંદો મુકીને હથેલીથી કાઢવો અને ચાસણીમાં નાખતાં જવું, બાકી ક્રીયા ઉપર પ્રમાણે.

રતાલુનો મનોર.

રતાલુ શેર ૧ ખાંડ શેર ૨ તબખીર શેર ૦)॥ કેસર તોલો ૦।
ઘી શેર ૧॥ બરાસ વાલ ૧ એલાયચી તોલો ૦॥.

રતાલુને ભુભરમાં બાફીને છાલ ઉતારી છુંદો કરી પીસવું તેમાં તબખીર શેર ૦)॥ ભાર મેલાવી ઘી શેર ૦)॥ નું મોવણ દઈને ખુબ મથી તે ચાસણી કરી ઉપર પ્રમાણે મનોર કરવા અને સુગંધી નાખી લાડુ વાળવા.

સુરણનો મનોર.

સુરણ શેર ૧ ખાંડ શેર ૨ તબખીર શેર ૦। કેસર તોલો ૦।
ઘી શેર ૧॥ બરાસ વાલ ૧ એલાયચી તોલો ૦॥

સુરણને ભુભરમાં બાફવું અને છાલ ઉતારીને છુંદો કરી પીસી નાંખવું અને પછી તબખીર શેર ૦। માં ઘી શેર ૦)॥ નું મોવણ દઈ તે તમામ સાથે મેલાવી દેવું અને કેસર તોલા ॥ નાખવું પછી ઉપરની રીતે ચાસણી કરીને મનોર પાડી લાડુ વાળવા.

દહીંનો મગજ.

દહીં શેર ૨ એલાયચી તોલો ૦॥ બુરૂં શેર ૨ બરાસ વાલ ૧
ઘી શેર ૧.

દહીંને આગલે દીવસે બાંધી મુકવું અને બીજે દીવસે છોડીને તેને પીતલના લોહિયાંને ખુબ માંઝી સાફ કરી તેમાં સેકવું તે કઠણ થઇ જાય અને ચોંટવા લાગે ત્યારે ઘી શેર ૧ નાંખવું અને સેકાઇને છુટું પડી બદામી રંગ થઇ જાય એટલે ઉતારી લઈ બુરૂં તથા સુગંધી મેલાવી લાડુ વાળવા.

બટાટાનો મગજ.

બટાટા શેર ૧ એલાયચી તોલો ૦॥ બુરૂં શેર ૧॥ બરાસ વાલ ૧ ઘી શેર ૧

બટાટાને ભુભરમાં બાફી છાલ ઉતારી છુંદો કરી પીસવાં પછી તેને ઘીનો હાથ દઈ લોહિયાંમાં સેકવું, છુટું પડવા માંડે એટલે ઘી નાખવું બરાબર છુટું પડી બદામી રંગ થઈ જાય એટલે ઉતારી બુરૂં તથા સુગંધી નાખી લાડુ વાળવા જ્યારે બટાટા સેકવા ત્યારે દુધ શેર ૦)- ભારનો ફ્રાબો દેવો.

રતાલુનો મગજ.

રતાલુ શેર ૧ એલાયચી તોલો ૦॥ બુરૂં શેર ૧॥
બરાસ વાલ ૧ ઘી શેર ૦॥।

રતાળુને આંચમાં એટલે ભુભરમાં નાખી બાફવાં. બફાઈ જાય એટલે છાલ ઉતારીને છુંદો કરી પીસવાં, પીસીને દુધ શેર ૦)- નો ફ્રાબો દઈને ઉપરની ક્રિયાએ કરવો.

સુરણનો મગજ.

સુરણ શેર ૧ બુરૂં શેર ૨ ઘી શેર ૧ એલાયચી તોલો ૦॥ બરાસ વાલ ૧

સુરણને ભુભરમાં કપડછાંણુ કરીને બાફવું. બાફીને છાલ ઉતારી છુંદો કરી પીસવું પછી દુધ શેર ૦)~ નો આબો દઇ ઉપર પ્રમાણે મગજ કરવો.

પચધારીના લાડુ.

બદામ શેર ૦l   ખાંડ શેર ૧l   માવો શેર ૦l
ઘી શેર ૦ll   કેસર તોલો ૦l   પીસ્તાં શેર ૦l
એલાયચી તોલો ૦ll બરાસ વાલ ૧

બદામ પીસ્તાંનાં ચીરીયાં કરવાં અને ઘી નાખી માવો સેકવો. માવો જરા છુટો પડી જાય એટલે બદામ પીસ્તાં નાખી સેકવાં સેકાઇ જાય એટલે ઉતારી ચાસણી તથા સુગંધી મેલાવી લાડુ કરવા અગર કાચી ખાંડ નાખી તે પણ થાય છે. ચાસણી મોનથાળ જેવી કરવી અને બદામ પીસ્તાંના ચીરીયાં એક તોલા ઉપર રાખી નાંખવાં બાકીનાં પીસી નાખવાં.

રસ ગુલાબ.

દુધ શેર ૧   એલાયચીના દાણા આખા તોલો ૦ll
વબખીર તોલા ૩   ખાંડ શેર ૨   લીંબુ નંગ ૨

દુધને ભઠ્ઠી ઉપર ચડાવવું અર્ધ ઓટયું થાય એટલે લીંબુ નીચોવવાં અને ફાટી જાય અને દુધ તથા પાણી જુદુ પડી જાય એટલે નીચે ઉતારી છરણાંમાંથી ગાળી લેવું અને છરણાંમાં પાણી હોય તે જરા નીચોવવું પછી છરણાંમાંથી લઇ તે ખુબ બારીક પીસવું અને માવો તોલા ૨ મેળવવો અને પીસવું પછી તેનો લોંદો બાંધી થાળમાં કાઢવો પછી તબખીર તોલા ૩ તથા દહીં તોલા ૨ નાખી તમામ

વસ્તુને લેળી મથવી. ખુબ મથ્યા પછી તેમાંથી જરા જરા લઈને વચમાં એલાયચીના દાણા મુકી બોર જેવડી ગોળી બાંધતાં જવું અને અંગીઠી ઉપર ચાસણી મુકવી અને તે ચાસણી એક તારી થાય એટલે તેમાં ગોળી મુકવા જવું તેમજ આંચ ઉપર લોહિયું રાખતાં જવું પછી તે ચાસણીમાં ગોળી પાકી બદામી રંગ થઈ જાય એટલે તે લોહિયું ગોળી સુધાં ઉતારી લેવું અને તેમાં ગુલાબજલ તોલા ૨ તથા ગુલાબનો અત્તર તોલો ~ નાખવાં અને તે રસ સાથે તેમનું તેમ વાપરવું ચાસણી કંદ પડે તેવી રાખવી આકરી થવા દેવી નહીં સગડી ઉપર ચાસણી હોય ત્યારે ચાસણી આકરી જણાય તો પાણી નાખતાં જવું.

ગુલાબ જાંબુ.

માવો ચીઠા શેર ૧ ખાંડ શેર ૨ તબખીર શેર ૦)= ઘી શેર ૧।। દહીં તોલા ૨

માવો ચીઠા શેર ૧ લઇને પીસવો તેમાં તબખીર શેર ૦)= મેળાવવું તેમાં દહીં તોલા ૨ મેળાવવું અને તેને ખુબ મેલાવવું અને પછી તેનાં જાંબુ થાય છે તેવાં લાંબા જાંબુ કરવાં. પછી ઘી મુકી ઠંડુ ઘી હોય ત્યારે સેજ આંચે તેને તળવા મુકવાં. અર્ધ પાકાં થાય ત્યારે તેને કાઢી સુચાથી છેદ આરપાર કરવાં અને પાછાં ઘીમાં મુકવાં. તે પાકી જાય એટલે કાઢી ખાંડની ચાસણી ત્રણતારી કરી તેમાં તે નાખવાં.

ચુપ ચુપ.

માવો ચીઠા શેર ૧ ખાંડ શેર ૨ મીશ્રી તોલો ૧ ઝીણી કણી

તબખીર શેર ૦)= ઘી શેર ૧।। ચારોળી તોલો ૧ દહીં તોલા ૨ એલાયચી તોલો ૦।। (આખા દાણા)

માવો ચીઠો શેર ૧ લઈને પીસવો તેમાં તબખીર શેર ૦)= મેલાવવું અને ગુલાબજાંબુની માફક તેમાં એલાયચી મીશ્રીનો રવો ચારોળી ભરીને ગોળ ગોળી કરવી પછી તેને ગુલાબજાંબુની માફક તળીને ચાસણીમાં નાખવાં.

ખીર મોહન.

ભેંશનું દુધ શેર ૧ છુટો રવાદાર માવો તોલા ૩ તબખીર તોલા ૩ એલાયચી તોલો ૧ લીંબુ નંગ ૨ દહીં તોલો ૧ ખાંડ શેર ૨

ભેંશનું દુધ ભઠ્ઠી ઉપર મુકવું ઉભરો આવે એટલે તેમાં લીંબુ નીચોવવાં. ફાટી જાય અને દુધ પાણી નોખા થઈ જાય એટલે ઉતારીને છરણાંમાંથી છાંણી નાખવું, પછી તેને પીસી નાખવું પછી તેમાં દહીં તથા તબખીર મેલાવવું અને ખુબ મથવું પછી તેમાં માવો તથા એલાયચી ભરી ગોળી કરવી અને ખાંડની ચાસણી મુકીને તેમાં તે ગોળી મુકવા જવું. ચાસણી આકરી જણાય તો પાણી છાંટવું અને તે ગોળી તેમાં પાકી જાય અને બદામી રંગ થઈ જાય એટલે ઉતારી લેવું.

સફેદ પેંડા.

માવો શેર ૧ બુરૂં શેર ૧। એલાયચી તોલો ૦। બરાસ વાલ ૧

માવાને કડાઇમાં નાખી બુરૂં શેર ૧। નાખવું પછી ભઠ્ઠી ઉપર હલાવ્યા કરવું પછી આંગળી ઉપર લેતાં સુકાવા જેવું થઈ જાય

એટલે નીચે ઉતારી કઢાઇમાં ફરવાં ચોટાડી દેવું પછી તેને કઢાઇ-માંથી ઉખેડીને હથેળીથી મસળીને સુગંધી મેલાવીને જેવા ઘાટના પેંડા બાંધવા હોય તેવા બાંધવા ફીરકણી ઘાટ ગરીયા જેવા અણી-આળા તથા પતાસા જેવા ચપટડા જેવો ઘાટ કરવો હોય તેવા બાંધવા. તે પેંડા પાકી ચાસણીના કહેવાય છે.

પેંડા કેસરી. પાકી ચાસણીના.

માવો શેર ૧ બુરૂં શેર ૧। એલાયચી તોલો ૦। કેસર તોલો ૦। બરાસ વાલ ૧

માવો કરતી વખતે કેસરને વાટીને તેની સાથે નાખવું અને બુરૂં મેલાવતી વખતે પણ કેસર નાખવું હોય તો નાખે છે. બાકી કીયા ઉપર પ્રમાણે.

પેંડા સફેદ. કાચી ચાસણીના.

માવો શેર ૧ બુરૂં શેર ૧। એલાયચી તોલો ૦। બરાસ વાલ ૧

માવો સેકીને નીચે ઉતારી ઠરે એટલે બુરૂં મેલાવવું અને બુરૂં તથા સુગંધી મેલાવી પેંડા બાંધવા.

પેંડા કેસરી. કાચી ચાસણીના.

માવો શેર ૧ બુરૂં શેર ૧। એલાયચી તોલો ૦। કેસર તોલો ૦। બરાસ વાલ ૧

માવો કરતી વખત અંદર કેસર નાખી કરવો પછી સેકીને ઉપરની રીતે પેંડા કરવા.

માવાનાં ગુંજા મીશ્રી ભરીને.

માવેા લીસેા શેર ૧ સાકર શેર ૦। બુરૂં શેર ૦।
બરાસ વાલ ૦।

દુધ શેર ૪ ભેંશનું અથવા ગાયનું લઇ ભઠ્ઠી ઉપર મુકી એાટાવવું અધ એાટલું થાય એટલે તે દુધમાંથી પાસેર દુધ બચાવ્યું હેાય તે તેમાં નાખવું ખદકેા બંધ પડી જાય એટલે આંચ કરી પાછું એાટીને તેનેા માવેા કરવેા તે નીચે ઉતારી કડાઈ ધગે ત્યાં સુધી હલાવી કડાઈમાં ચેાટાડી દેવેા પછી ભેગેા કરી પાછેા ભઠ્ઠી ઉપર મુકી બુરૂં શેર ૦। તેમાં નાખી હલાવી દેવું હલાવતાં કઠણ થઈ જાય એટલે નીચે ઉતારીને કડાઇમાં જરા ચેાટાડી ઉખેડી લઇને હથેળીથી ખુબ મસલવેા પછી તેની હથેલીમાં થેપલી કરવી તેમાં મીશ્રી ભરીને બેવડું વાળી તેમાં કરડા પાડવા અને ગુંજાનેા આકાર કરીને મીશ્રીના રવામાં બેાળી મુકવા જવું તેજ પ્રમાણે બધાં કરવાં. કેસરી કરવાં હેાય તેા માવામાં બુરૂં મેલાવતી વખત કેસર તેાલા ≈ પીસીને તેમાં નાખવું અગર માવેા કરતી વખત પણ નાખે છે.

મેવાટી મીશ્રી ભરીને.

માવેા લીસેા શેર ૧ સાકરનેા ભુકેા શેર ૦। બુરૂં શેર ૦।
બરાસ વાલ ૦।

આ મેવાટીનેા માવેા ઉપર પ્રમાણે બુરાં વીગેરે મેલાવી તૈયાર કરીને તેની જેમ ઉપર એક થેપલી કરવાનું લખ્યું તેમ આમાં બે થેપલી કરવી અને એક થેપલીમાં વચ્ચે સાકરનેા ભુકેા નાખી

બીજી થેપલી ઉપર મુકી તેને ગોળ આકારે ફરતા કરડા પાડવા પછી સાકરમાં બોળી ઉપર પ્રમાણે કરવું. કેસરી કરવી હોય તો માવામાં અગર દુધમાં માવો કરતી વખત કેસર ઉપર પ્રમાણે નાખે છે.

મેવાટી મેવાનો ઝીણો રવો ભરીને.

માવો શેર ૧ બદામ શેર ૦)= પીસ્તાં શેર ૦)=
મીશ્રી શેર ૦)= એલાયચીના દાણા તોલો ૦॥

માવાની ઉપર પ્રમાણે થેપલી કરીને બદામ પીસ્તાં મીશ્રી ઝીણા પીસીને અને એલાયચીના દાંણા આખા તે તમામ ભેગું કરી અંદર ભરીને ઉપર પ્રમાણે કરવી.

ગુંજા ઉપર પીસ્તાં ભીતર મીશ્રી ભરીને.

ઘુરૂં શેર ૦)≡ પીસ્તાં શેર ૧ મીશ્રીનો રવો શેર ૦।
બરાસ વાલ ૦।

પીસ્તાંને ઉંના પાણીમાં ગરમ કરી તેનાં છોતલાં ઉતારી પીસી નાખવા ખુબ ઝીણા બારીક પીસાઈ જાય એટલે કડાઈમાં નાખી ઘુરૂં શેર ૦)≡ નાખી ખુબ ગરમ કરવું જેવી રીતે માવો કર્યે છીયે તેવીજ રીતે ગરમ કરવું અને નીચે ઉતારી ઠરી ગયા જેવું થાય એટલે કડાઈને ચોટાડી દેવો પછી તે ગરમ ગરમ માવાની માફક થેપલી કરી અંદર મીશ્રી ભરી ગુંજા કરી કરડા પાડવા પછી મીશ્રીમાં બોળી લેવાં.

ગુંજા ખોપરાંનું ખમણ ભરીને.

માવો શેર ૧ ખોપરાંનું ખમણ શેર ૦)= મીશ્રો શેર ૦)-
એલાયચીના દાંણા તોલો ૦। ઘુરૂં શેર ૦।

માવાને બુરૂં નાખી ઉંનેા કરી મસલી ઉપર પ્રમાણે કરીને પછી ખેાપરાંના ખમણને ચુલા ઉપર મુકીને ભીતર મીશ્રી નાખીને સેકી લેવું સેકાઈ જાય એટલે ઉતારી તેમાં એલાયચીના દાંણા મેલાવીને તે થેપલીમાં ભરી તેનાં ગુંજા કરી કરડા પાડવા બાકી રીત ઉપર પ્રમાણે.

ગુંજા માખણનાં ભીતર મીશ્રી ભરીને.

માખણ શેર ૦। મીશ્રી શેર ૦)~ કુરકુરી એલાયચી તેાલેા ૦॥

માખણની છાસ કરીને તે માખણ લઈ પાણી નીંતરતું મુકવું તે પાણીમાં રાખી પછી મીશ્રીના રવાની અંદર એલાયચીના દાંણા મેલાવવા અને ત્યાર પછી માખણ પાણીમાંથી કાઢી હથેલીમાં થેપલી કરવી અને તેમાં મીશ્રીનેા રવેા તૈયાર કર્યો હેાય તે ભરી તે બેવડું વાળી ગુંજું કરવું અને આસ્તેથી તેના કરડા પાડવા અને હાથને ચેાટે તેા પાણીમાં હાથ બેાળતા જવું.

માવાની સેવ.

માવેા શેર ૧ બુરૂં શેર ૦।

માવેા શેર ૧ ને ભઠ્ઠી ઉપર મુકી તેમાં બુરૂં શેર ૦। નાખીને હલાવવું કઠણ થઈ જાય એટલે ઉતારીને કાડાઈમાં ચેાટાડી દેવું જરા ઠરે એટલે ભેગું કરી હથેલીથી મસલીને પછી તે તૈયાર રાખી એક થાલી ઉપર ત્રણ આંગળ ઉંચેા રહે તેમ ઝારેા રાખીને તેમાં તે માવેા મુકી હથેલીથી ભીંસ દઈ તેમાં સેવ કાઢવી તેની કલી રહે એટલે તેને સુકાવી દેવી સુકાવી એટલે તેમને તેમ વાપરવી. કેસરી કરવી હેાય તેા માવેા કરતી વખત સાથે કેસર મેલાવી દેવું.

ખડબુચાંના બીજના લાડુ.

બીજ શેર ૧ ખાંડ શેર ૨ બરાસ વાલ ૦ાા

બીજને માથેથી છાલ ઉતારી અંદરના મીઝીને કડાઈમાં મંદી આંચે સેકવી સેકાઈ જાય એટલે ઉતારી મોકલી કરી દઈ પછી ખાંડ શેર ૨ ની ચાસણી મુકવી તે ચાસણી મોંનથાળથી તેજ લેવી અને ઉતારી તેમાં કંદ પડે એટલે તેમાં બીજ નાખી દેવાં અને તેના લાડુ બાંધવા અને બીજ નાખ્યા પેહલાં ચાસણી જરા ઘુંટવી અને ચાસણી બુરાથી જરા નરમ લેવી.

ચારોલીના લાડુ.

ચારોલી શેર ૧ ખાંડ શેર ૨ બરાસ વાલ ૦ાા

ચારોલીને કડાઈમાં મંદી આંચે સેકવી સેકાઈ જાય એટલે ઉતારી મોકલી કરી ઉપરની રીત પ્રમાણે ચાસણી લઈ લાડુ વાળવા ચારોલી સેકીને બે હાથથી ભુંસીને તેના ફોવરાં ઉડાડી નાખવાં.

એલાયચીના દાંણા પાકવા.

ખાંડ શેર ૧ એલાયચીના દાંણા શેર ૦)=

ખાંડને ઠારના જેવી કરવી એટલે ત્રણતારી ચાસણી કરી તે ચાસણી ઉતારી લેવી પછી બીજી એક કડાઈમાં એલાયચીના દાંણા કાઢેલા હોય તે નાખવા પછી તેમાં કડછી ખાંડની ચાસણી કરેલ હોય તે નાખવી પછી તેને તવીથાથી હલાવવી અને લોંદો બાઝી ગયો હોય તે છુટો પાડી દેવો પછી અરધી કડછી રસ પાછો

નાખવો અને પાછો હલાવી છુટો કરવો પછી એક જણે કડાઈનાં કડાં ઝાલી હલાવવું અને એક જણે ખાંડની જાડા દોરા જેવી ધાર કરતાં જવું એટલે હલાવવાથી અંદરના ગઠ્ઠા ઉછળતા જાય તેમ કરતાં કદી અંદર પાછો બાઝી જાય તો ધાર બંધ કરી પાછું છુટું કરવું અને ફરી પાછી ધાર કરતાં જવું અને હલાવતાં જવું એમ કરતાં બધી ખાંડ તેને પાઇ દેવી પાઇ દીધા પછી પાછું તેને દશ મીનીટ સુધી કડાઈનાં કડાં ઝાલી હલાવ્યા કરવું કારણ કે તેમ તે સફેદાઇમાં વધારે આવે છે.

કાજુ પાકવા.

ખાંડ શેર ૧ કાજુ શેર ૦।

કાજુને કડાઇમાં જરા ગરમ કરી છોતરાં ઉખેડી નાખવાં અને પછી ઉપરની રીતે ચાસણી કરી ઉપર પ્રમાણે પાકવા અને થઇ રહ્યા બાદ દશ મીનીટ હલાવવાં કે જેથી કરી સફેદ વધારે થાય છે.

બદામ પાકવી.

ખાંડ શેર ૧ બદામ શેર ૦।=

બદામને જરા પાણીમાં બાફી છીલકાં ઉતારીને પછી એક થાળમાં જરા ગરમ કરી તેમાંથી પાણીની હવા ઉડાડી દેવી કારણ કે પાણીની હવા હોય તો ખાંડ ચોટે નહીં પછી તેને ઉપર પ્રમાણે પાઈ દેવી.

પીસ્તાં પાકવા.

ખાંડ શેર ૧ પીસ્તાં શેર ૦।≈

પીસ્તાંને ઉપરની રીત પ્રમાણે પાકવા.

ચારોલી પાકવી.

ખાંડ શેર ૧ ચારોલી શેર ૧

ચારોલીને જરા સેકી તેને હાથથી મસલી તેની ફોતરી ઉખેડી ઝટકી નાખવી પછી તેને ચાસણીમાં નાખી હલાવી છુટી પાડી નાખવી.

નેજા પાકવા.

ખાંડ શેર ૧ નેજા શેર ૦ાૢ

નેજાને જરા સેજ સેકવાં પછી કડાઇમાં નાખી એક કડછી ચાસણી પેહલાં નાખવી અને પછી ધાર કરતાં જવું અને હલાવતાં જવું તેમ ઉપરની બદામની રીત પ્રમાણે કરવું.

તીનગીની.

ખાંડ શેર ૦ાા કાળાં મરીનો ભરડો તોલો ૦।

ખાંડની ચાસણી મંદી આંચે ચીઠી કરવી તેમાં બે થી ત્રણ ટીપાં લીંબુના રસનાં ગોળીબંધ ચાસણી થાય ત્યારે નીચે ઉતારીને નાખવાં અને પાછી ચુલા ઉપર ચડાવી દેવી પછી કડક મંદી આંચે ગોળીબંધ થાય એટલે તે ચાસણી એક થાળીમાં રેડી દેવી અને એક મીનીટ રહીને તેના ઉપર મરીનો ભરડો ભુરકાવી દેવો અને તે મોટી થાળી નીચે પાણી રેડી જલદી ઠાળી દેવું અને તે ચાસણી થાળીમાં નાખતી વખત ઘી ચોપડીને નાખવી એટલે પાછી જલદી ઉખડે પછી તેમને તેમ થાળીમાંથી ઉખેડી લેવી.

ખાંડ ઘણા દીવસ ઉપર કોઈ કામ સારૂં ધોઈ હોય તે ખાંડનો મેલ હોય તે મેલમાં થોડું દુધ તથા પાણી નાખી ભઠ્ઠી ઉપર મુકવો પછી એક ઉભરો આવી જાય એટલે નીચે એક વાસણ મુકી એક ઘોડી ઉપર એકઠો કરી મુકી તેમાં એક છરણું મુકી તેમાં તે મેલ રેડી દેવો તે એક બે દીવસ રાખવાથી તેમાં જે ખાંડ હશે તે નીચે નીતરી જશે અને મેલની કુંડલી ઉપર એક થાળી ઢાંકી દેવી કારણ કે તે જલદી ઠરે નહીં એટલે ખાંડ જલદી નીકળે તે પછી રેવડી સઠેલી અગર તીલ રોટીની તે રસની ચાસણી કરી હોય તો તે ચાસણીમાં લીંબુ નીચવવાની કંઈ જરૂર નથી અને જો તાજી ખાંડ ધોઇને તુરતમાં કરવી હોય તો તેમાં બે ચાર ટીપાં લીંબુ નીચવવું પડે છે તે રેવડી સઠેલીની ચાસણી ચીઠી થાય તેમ સારી થાય અને જેમ મંદી આંચે ધીમે ધીમે કરે તેમ સારી થાય છે ચાસણી કરતાં એક બે વખત ચડાવવી ઉતારવી બીજો રસ બે ચાર તોલા નાખવો તેવી રીતે કરવાથી સારી ચીઠી થાય છે.

તીલ રોટી.

ચીઠો રસ શેર ૧ તલ શેર ૦)॥ ઘી તોલો ૧

રસની ચાસણી મંદી આચે ગોળીબંધ કરવી પછી એક થાળીમાં ઘી ચોપડી રાખવું પછી ચાસણી ગોળીબંધ થઇ જાય એટલે ઘી ચોપડેલ થાળીમાં રેડી દેવી અને તે ખુબ પગતી થઈ જાય એટલે થાળી નીચે જરા પાણી રેડવું એટલે જલદી ઠરી જાય અને થાળીને જરા હલાવવી અને તે બહુ ઠરવા ન દેવી અને ગરમ ગરમ તેને ભેગી કરી લુવો કરી લેવો પછી તે લુવો લોખંડ અથવા લાકડાંની ખીલી ઉપર મુકી તે ખેંચવો અને જરા હાથમાં ઘી

ચોપડવું એટલે હાથમાં ચાસણી ચોટે નહીં તેથી ધગાય નહીં અને તે ખેંચવો અને હાથ ધગે એટલે પાસે બીજો માણસ ઉભો હોય તે ખેંચે એમ વારા ફરતી ખેંચવું તેમ ખેંચતાં ઠરી જાય અને સફેદ થઇ જાય એટલે કંદ પડવા દેવો નહીં અને તે લોઢા વણવા જેવો થાય એટલે લઇને એક ચકલા ઉપર તલ પાથરી તેના પલેટણથી વણવી પછી બીજી બાજુ ફેરવી વણવું એટલે તલ લાગી જશે અને ખુબ બાર હાઇ જ્યાં સુંધી વધે ત્યાં સુધી વણવું તે તીલ રોટી.

રેવડી.

ખાંડ શેર ૧ તલ શેર ૦)=

ચાસણી ઉપર પ્રમાણે કરી ખેંચીને તેના આંગળ આંગળના ટુકડા કરીને તલમાં દાબતાં જવું અને ગોળ કરવી.

સઠેલી.

ખાંડ શેર ૧ ઘી તોલો ૦ાા

ચાસણી ઉપર પ્રમાણે કરીને તાણીને આંગળી જેવા જાડા અને વેંત લાંબા ટુકડા કરવા તેનું નામ સઠેલી છે.

ગઠેલી.

ખાંડ શેર ૧ ઘી તોલો ૦ાા તલ શેર ૦)=

ચાસણી ઉપર પ્રમાણે કરીને તાણીને તેનું ઘુંચરૂં જલેબી જેવું કરી તલમાં દાબી દેવું.

ગજક.

ગોળ શેર ૧   તલ શેર ૦ાા   ઘી તોલો ૧

ગોળની પાણી નાખીને ચાસણી કરવી પછી તે ચાસણી રેવડી જેવી થાય એટલે ઉતારી થાળીમાં ઘી ચોપડીને તેમાં જમાવી દેવી પછી ખેંચવા જેવી થાય એટલે તેને ખેંચવી પછી ઠીક થાય એટલે તલ ધોયેલ સેકીને રાખ્યા હોય તે મેલાવીને મોગરીથી કુટવું પછી કુટીને એકરસ થઈ જાય એટલે લુવા નંગ ૧૦ કરી ચકલા ઉપર વણીને રેહવા દેવી તે ગજક કહેવાય છે.

બદામની રોટી.

બદામ શેર ૦।   સાકર શેર ૦।   કેસર તોલો -
સુગંધી એલાયચી તોલો ૦।

બદામને ગરમ કરી છીલકાં ઉતારી પીસવી તેમાં સાકર શેર ૦। મેલાવી પીસવી કેસર પણ સાથે તથા સુગંધી પણ સાથે નાખી પીસવી પછી તેના લુવા નંગ ૪ કરવા અને પછી તેને ચકલા અગર થાળી ઉપર કાગળ મુકી થાબડવી અને પુરી જેવડી કરવી બાજરાના રોટલા જેવી જાડી રહેવા દેવી પછી તેને કાગળ ઉપર મુકી તેના ઉપર વેલણ ફેરવવું પછી અંગેઠીમાં ખુબ આંચ કરી અંગેઠી નીચે તે થાળી રાખી દેવી અને તેનાથી અંગેઠીનું તળીઉં બે ત્રણ આંગળ ઉંચું રહે તેમ રાખવું. તે જોયા કરવી અને ચુંમકી પડવા આવે એટલે કાઢી ઉપર કાગળ મુકી ફેરવી નાખવી અને નીચે કાગળ ચોટયો હોય તે ઉખેડી લેવો અને કાગળ બદલાવી નાખવો અને પાછી થાળી મુકી દેવી પાકી ચુંમકી પડે

એટલે પાછી કાઢી લેવી તેમજ જેટલાં નંગ કરવાં હોય તે કરવાં. અંગેઠીનાં તળીઆં પ્રમાણે જેટલાં નંગ નીચે માય તેટલાં થાય છે. તે પ્રમાણે સીંગહાંણાની પણ થાય છે.

માખણ વડાં.

રાજગરાનો ચુંન શેર ૧ ઘી શેર ૧। ખાંડ શેર ૧
માખણ શેર ૦। બરાસ વાલ ૦।

રાજગરાંના ચુંનને પાણી શેર ૧ ઉકળે એટલે તેમાં નાખી બાફવો ખુબ કઠણ થઇ જાય એટલે નીચે ઉતારીને બહુ કઠણ હોય તો જરા પાણીનો હાથ દેવો અને માખણ શેર ૦)= નું મોવણ દેવું પછી ખુબ ટુંપવું પછી ભઠ્ઠી ઉપર ઘી મુકવું ઘી થાય એટલે હથેળીમાં વડાં કરવાં અરધો આંગળ જાડાં રાખવાં વચમાં છેદ કરવો અને ધીમાં ધીમી આંચે તળવાં કરડાં થાય તો માખણ શેર ૦)= નું પાછું મોવણ દેવું અને વડાં કાઢીને તેના ઉપર ખાંડમાં સુગંધી નાખી ખાંડ ભુરકાવવી.

દુધ પુરી.

દુધ શેર ૫ મીશ્રીનો રવો તોલા ૫ બરાસ વાલ ૦।
એલાયચી તોલો ~

દુધ શેર ૫ એક કડાઈમાં મુકવું અને બે ઉભરા આવી જાય એટલે નીચેથી લાકડાં કાઢી લેવાં પછી તે દુધને વાટકો અથવા ડાચો લઇ ઉછાળવું એટલે ઉપર ફીણ ચડી આવે પછી તેના ઉપર વાંસની છાબડી ઢાંકી દેવી પછી અરધી કલાકે કડાઈના કાંઠા ઉપર હાથ મુકી જોવું કે કેવી તપે છે જો વધારે તપતી હોય તો

આંચ હલકો પાડી દેવો અને બહુ વપતી હોય તો આંચ સાવ કાઢી લેવો અને ત્યાર પછી મંદી આંચે આંચ લાગવાથી દુધ ઉપર ગુલાબી રંગનો પુડો જામે પછી ૪ થી ૫ કલાક રહીને તે છાબડી ઉઘાડી તેની અંદરનો પુડો તવીથાથી જારવીને ઉતારી લેવો તે એક થાળી ઉપર નાખવો ને દુધવાળો ભાગ ઉપર રાખવો તે ગરમ હોય ને ઠરે એટલે મીશ્રીના રવામાં સુગંધી બરાસ મેલાવી તેના ઉપર ફરતી ભુરકાવી દેવી પછી જેવડી કરવી હોય તેવડી એક કટોરી લઇને તેને કાપી લેવી અને કોરના કડકા હોય તે દુધ વધેલું છે તેમાં બુરૂં શેર ૦। તથા સુગંધી તથા વધેલા કડકા અંદર નાખી દેવા એટલે તે દુધ પણ ઉપયોગમાં આવે તે અધ ઓટયું દુધ કહેવાય છે.

મલાઈ પાકી.

દુધ શેર ૫ ઘી તોલા ૨ બુરૂં શેર ૦।= બરાસ વાલ ૦। એલાયચી તોલો ~

દુધને ઉપર પ્રમાણે ઉકાળી અને તેને ઉપર પ્રમાણે ઉછાળી પુડો જમાવવો. પછી ઉપર પ્રમાણે પુડો થાય એટલે ઉતારીને તે જરા હાથથી કસણીં નાખવો પછી તેમાં ઘી તોલા ૨ નાખવું અને બુરૂં નાંખીને ભઠ્ઠી ઉપર અંગારા ઉપર મુકવું પછી તેને એક ઉભ- રો આવી જાય એટલે બુરાંનો રસ ખદકી જાય એટલે ઉતારીને સુગંધી નાખવી.

મલાઇ કાચી ઉપરની તરેહની.

ઉપર પ્રમાણે મલાઇ કરવી તે મલાઇ ઉતારી તે મલાઇ હાથ-

ચી જરા મસળી તેમાં ગુરૂં તથા સુગંધી મેળાવી મસલવી. તે કાચી મલાઈ કહેવાય છે.

દુધની કાચી મલાઈ.

કાચું દુધ શેર ૫ કંઈ કારણથી બીજા ઉપયોગ સારૂ આપણે લીધું હોય તેને બે ઉભરા આવે એટલે નીચે ઉતારી મુકી રાખવું. કલાક દોઢ કલાક પછી દુધ ઉપર જે પુડો જામે તે વગર હલાવવે ઉતારી લેવો તેમાં ખુરૂં તોલો ૧ તથા એલાયચી વાલ રની સુગંધી નાંખવી તે દુધની કાચી મલાઇ કહેવાય છે.

રાજબીડી.

દુધ શેર ૫ લવીંગ તોલો ૦ાા બદામ તોલો ૧
એલાયચીના દાણા તોલો ૧ પીસ્તાં તોલો ૧ સાકર તોલો ૧

દુધ શેર ૫ ની ઉપર દુધ પુરીની રીતે પુડો ઉતારીને ચાકુથી ચાર ચીરીયાં કરવાં પછી બદામ પીસ્તાંનાં મગની દાળ જેવડા ટુકડા કરવા અને સાકરનો ભુકો કરવો. તે બદામ, પીસ્તાં, સાકર, એલચીના દાંણા ભેળાં કરી તેમાં ભરી ચાર તરફથી વાળી કપુર-નારી જેવું કરી ઉપર લવીંગ ખોસવાં. અને વધારે કરવી હોય તો તે પ્રમાણે વસ્તુ લેવી.

અધઓટયું દુધ.

દુધ શેર ૫ ખાંડ શેર ૦ાાા એલાયચી તોલો ૦।
બરાસ વાલ ૦।

દુધને ભઠ્ઠી ઉપર ચડાવી હલાવતાં જવું, પછી પાંચ શેરમાંથી અઢીશેર રહે ત્યારે ઉતારી ખાંડ તથા સુગંધી નાખવી.

ખુરચણુ.

દુધ શેર ૪   સાકરનો રવો શેર ૦ા   ગુલાબનો અત્તર વાલ ૧

દુધ શેર ૪ ભઠ્ઠી ઉપર ચડાવવું. ગરમ થવાથી ઉપર તર આવે તે કડાઇને ચોંટાડતા જવું તેમાં બધી તર થઈ ચડી જાય અને પાછલ દુધ જાડું રહે તે ઉતારી લેવું. ધીરે ધીરે હલાવવું પછી ઉતારીને સુકાઈ જાય એટલે દુધ નીચેથી કાઢી લેવું અને પછી ધીરેથી કાંઠા ઉપરની તર ઉખેડીને તેને સાકરનો રવો તથા ગુલાબનું અત્તર મેલાવવું.

દહીં જમાવાની રીત.

દુધ શેર ૫ ગરમ કરવું. ઉભરો આવે એટલે ઉતારી લેવું પછી તે ઠંડુ થઇ જાય એટલે જરા ગરમ રહે ત્યારે ઉછાળો દેવો. શીયાળામાં જરા ગરમ જમાવવું અને ઉનાળામાં .થોડું ગરમ રાખવું પછી દહીં તોલો ૦ાા બાંધીને તેમાં નાખવું અને ઉછાળી દેવું, પછી ઠીકરાનાં ઠામમાં નાખી ઢાંકી દેવું.

પીપર પાક.

પીપર શેર ૦ા   દુધ શેર ૮   જાવંત્રી તોલો ૧   જાયફળ તોલો ૧
તજ તોલો ૧   સુંઠ તોલા ૨   એલાયચી તોલા ૨   વંસલોચન
તોલો ૦ા   ચાંદીના વરક નંગ ૫૦   ઘી શેર ૧ા   ખાંડ શેર ૫

પીપરનો ભુકો કરવો બીજાં ઔષધીનો ભુકો કરી કપડછાંણું કરવું પછી પીપરને દુધમાં નાખી માવો કરવો પછી ખાંડ શેર ૫ ની ચાસણી કરવી તે લછા બંધ કરવી ગોળી વરતીથી જરા નરમ કરવી ચાસણી નીચે ઉતારીને પીપરવાળો માવો તેમાં નાખવો

પણ આવો ઘી શેર ૦ા માં ભુંજીને નાખવો અને સુગંધી વીગેરે ઓસડીયાં તેમાં તમામ નાખી દેવાં તેમાં વંસલોચન પેહેલાંથી નાખવું અને ઢાળવા જેવું થાય એટલે થાળમાં ઘી ચોપડી ઢાળી દેવું ઠરે એટલે ચાકુથી આંકા કરી ઉપર વરક ચોટાડી ટુકડા કરવા તે ગરમ ન પડે તેમ અનુકુળ આવતું તોલા ૫ સુધી વાપરવું.

મેથીયા લાડુ.

મેથી શેર ૧ ઘી શેર ૨ ઘઉંનો લોટ શેર ૧ ગોળ શેર ૩

મેથી શેર ૧ ને બે કલાક પેહેલાં ધોઈને સુકવી દેવી તેનું કારણકે ગરમ વધારે પડે નહીં તેને ભરડવી તે ઝીણા રવા અથવા જાડા લોટ જેવી કરવી પછી તેને ઘી શેર ૦ા નાખી તેમાં સેકવી સેકાઇ રવો આવે એટલે ઉતારી લેવી બળવા દેવી નહીં અને ઘઉંનો લોટ શેર ૧ ઘી શેર ૦ાા માં સેકી લેવો પછી ગોળ તથા બાકીનું ઘી મુકી પાક કરવો તે ગોળ ઉપડવા આવે એટલે તે મેથીનો લોટ તથા ઘઉંનો લોટ નાખી ઉતારી લેવું પાક કરડો થવા દેવો નહીં અને લાડુ વાળવા. તે હમેશાં તોલા ૫ ને આશરે વાપરવું.

મેથીયા લાડુ.

મેથી શેર ૧ ઘી શેર ૨ ખાંડ શેર ૨ ઘઉંનો લોટ શેર ૧
ગોળ શેર ૧ાા એલાયચી તોલા ૨

રીત ઉપર પ્રમાણે જેની ગરમીની પ્રકૃતી હોય તેને આ પ્રમાણે કરવા.

ગોખરૂ પાક.

ગોખરૂ શેર ૧ ગોરખમુંઢી તોલા ૪ સુંઠ તોલો ૧ પીપરી-

સુંઠ તોલો ૧ કાળા મરી તોલો ૧ પીપર તોલો ૧ છુવારી ખારેક તોલા ૪ કાળી દ્રાક્ષ તોલા ૪ એલાયચી તોલા ૨ વજ તોલા ૨ જાયફળ તોલો ૧ જાવંત્રી તોલો ૧ લવીંગ તોલો ૧ ઘી શેર ૧ દુધ શેર ૬ સાકર શેર ૮ કેસર તોલો ૧

ગોખરૂ હકીમી કહે છે તે ઉભો ગોખરૂ લેવો તેને ખાંડી કપડછાંણ કરવું બાકી વસ્તુ બધીને ખાંડી કપડછાંણ કરી પછી તેને દુધ શેર ૬ અર્ધ ઓટયું કરી તેમાં ગોખરૂ નાખી કીટી કરવી અને ઉતારી ઘી શેર ૧ મુકી ગોખરૂ તથા સુગંધી વસ્તુ વગર તમામ વસ્તુ તેમાં ભુજવાં અને ઉતારી લેવાં હીર બળવા દેવું નહીં પછી સાકરની ચાસણી કરી તેમાં કેસર નાખી ઉતારી લેવી પછી તેમાં કીટી નાખવી અને ઢાળવા જેવું થાય ત્યારે સુગંધી નાખી ઢાળી દેવું તેના ટુકડા બે આંગળ સમચોરસ કરવા અને હમેશાં એથી ત્રણ તોલા વાપરવું. તે પુષ્ટિકારક છે વીર્ય વધારે છે વીર્ય પાતલું થઈ ગયું હોય તો જાડું કરે છે વગેરે અનેક ફાયદા કરે છે. તે ઉપર દુધનો ઉપચાર રાખવો.

ગોખરૂ ચુરણ.

ગોખરૂ તોલો ૦॥ સાકર તોલો ૦॥

તે બેઉને કુટી હમેશાં સવારે હથેળીમાં લઈને ફાંકવું. ઉપર ગાયનું દુધ શેર ૦॥ અંદર સાકર એક તોલો નાખી પીવું. તે પુષ્ટિકારક છે તથા વીર્ય સ્તંભન વીર્ય પાતલું પડી ગયું હોય તેને બહુ ફાયદો કરે છે.

અમૃત રસાવલી.

માવો શેર ૦ાા= ખાંડ શેર ૨ દુધ શેર ૨ ની બાસુદી
તબખીર શેર ૦)= દહીં શેર ૦)- ઘી શેર ૦ાા સુગંધી
એલાયચી તોલો ૦ા

માવો ચીકણો કરી તેને જરા પીસવો અને તેમાં તબખીર તથા દહીં મેલાવીને મથવું પછી જરા જળનો છાંટો દેવો પછી છરણામાં છિદ્ર રાખી તેની જલેબીની માફક ઘીમાં જલેબી પાડવી. એક કાઢી જોઇ લેવી. જો વીખરાતું હોય તો જરા દહીંનો છાંટો અથવા તબખીર મેલાવવી અને જેમ સારી રીતે થાય તેમ કરવું. પછી જલેબી કાઢીને ખાંડ શેર ૧ાા ની ચાસણી જલેબીથી જરા તેજ લઇ ઉતારીને તેમાં તે જલેબી નાખવી પછી બાસુદી કરવી, તેમાં ખાંડ શેર ૦ાા નાખવી અને બાસુદી તૈયાર થઈ ઉતરે એટલે ચાસણીમાંથી કાઢી બાસુદીમાં નાખવી અને તેમાં પછી સુગંધી એલાયચી મેલાવવી.

અમૃત રસાવલી. બીજી રીતે.

ચારોળી શેર ૦ા= દહીં શેર ૦)= એલાયચી તોલો ૦ા
માવો શેર ૦ા= ખાંડ શેર ૨ ઘી શેર ૧ તબખીર શેર ૦)=
દુધ શેર ૨

ચારોળીને પહેલાં ભીંજવી દેવી પછી તેનાં ફોતરાં ઉતારીને પીસી નાખવી પછી માવો શેર ૦ા= પીસીને તેમાં મેળાવવો અને દહીં તથા તબખીર નાખવાં પછી તે ચારે વસ્તુને સાથે મથવાં પછી ઉપરના રીત પ્રમાણે કરી ચાસણી પાઇ બાસુદીમાં નાખવી.

દુધીનો હલવો.

દુધી શેર ૧ ચારોળી શેર ૦)= ખાંડ શેર ૨ પીસ્તાં શેર ૦)-
માવો શેર ૧ બદામ શેર ૦)-

દુધીને છોલીને ખમણ કરવું અને પછી પીત્તળના વાસણમાં બાફવું પછી છરણું લઇ પાણી કાઢી નાખવું અને પાણી અંદર ન રહે તેમ નીચોવી નાખવું પછી તેમાં ખાંડનો રસ કરી તેમાં દુધી નાંખી તે ભઠ્ઠી ઉપર ચડાવી દેવું અને પછી હલાવતાં જવું પછી પાણી બળી મોંનથાળ જેવી ચાસણી થાય ત્યારે નીચે ઉતારી લેવું. મોંનથાળથી જરા તેજ ચાસણી લેવી અને ઠરી જાય એટલે માવો મસલીને તેમાં મેલાવી દેવો. પછી ચારોળી, પીસ્તાં, બદામનાં ચીરીયાં તેમાં નાખી દેવાં.

દુધની ખીર.

દુધ શેર ૧ ખાંડ શેર ૦ા દુધી શેર ૦ા
એલાયચી તોલો ૦ા

દુધીની છાલ ઉતારી ખમણ કરી બાફવી પછી છરણામાં નાંખી ખુબ નીચોવી નાખવી પછી દુધ ભઠ્ઠી ઉપર મુકવું, ઉભરો આવી જાય એટલે ખમણ નાખવું. થોડીવાર રહી ઉતારી લઈ ખાંડ તથા સુગંધી નાખવી.

ખીર મખાંણાની.

દુધ શેર ૧ ખાંડ શેર ૦ા મખાંણા શેર ૦)-
એલાયચી તોલો ૦ા

મખાંણા કુટીને દુધમાં ઉભરો આવી જાય એટલે નાખી દેવા પછી જરાવાર રાખી ઉતારી લઈ ખાંડ તથા સુગંધી નાખવાં.

ખીર પીસ્તાંની.

દુધ શેર ૧ ખાંડ શેર ૦ાા પીસ્તાં શેર ૦)-ાા
એલાયચી તોલો ૦ા

પીસ્તાં કુટીને મગના જેવડા ટુકડા કરવા, દુધમાં ઉભરો આવી જાય એટલે તે પીસ્તાં કુટેલ નાખવા પછી જરાવાર રાખી ઉતારી લઈ ખાંડ તથા સુગંધી નાંખવાં.

બદામની ખીર.

દુધ શેર ૧ ખાંડ શેર ૦ાા બદામ શેર ૦)-ાા
એલાયચી તોલો ૦ા

બદામ ભીંજવી ઉની કરી છાલ ઉતારી મગના જેવડા ટુકડા કરવા. દુધમાં ઉભરો આવી જાય એટલે તે બદામના ટુકડા નાખ-વા પછી જરા વાર રાખી ઉતારી લઈ ખાંડ તથા સુગંધી નાખવાં.

છુવારા ખારકની ખીર.

દુધ શેર ૧ ખાંડ શેર ૦ાા ખારક શેર ૦)-ાા
એલાયચી તોલો ૦ા

ખારકને દુધમાં ઉભરો આવી જાય એટલે પધરાવવી, જરા વાર રાખી ઉતારી ખાંડ તથા સુગંધી નાખવાં.

બાસુદી.

દુધ શેર ૪ ખાંડ શેર ૦ાા એલાયચી તોલો ૦ાા

દુધને કડાઈમાં ચડાવવું એક ઉભરો આવે એટલે આંચ જરા ધીમી કરવી પછી ઉપર તર આવતી જાય તે એક તરફ ચડાવતા જવું, ઓટાતાં તવીથા ઉપર જાડું જણાય એટલે તર વીગેરે ભળતી કરી ઉતારી લેવું પછી ખાંડ અથવા બુરૂં અથવા સાકર જે નાખવું હોય તે તથા સુગંધી નાખવી. કેસરી કરવી હોય તો કેસર તોલો ૦ા તથા બરાસ વાલ ૦ા નાખવું.

ગુલાબ પાક.

ગુલાબનાં ફુલ નંગ ૫૦ સાકર શેર ૧

ગુલાબનાં ફુલ નંગ ૫૦ ચૈત્રી સાચાં લેવાં અને સાકરની ચાસણી કરવી ચાસણી ઠોર જેવી લેવી અને તેમાં ગુલાબનાં ફુલની પાંખડી અંદરની તોડીને તેમાં નાખવી અને જરા ઘુંટવી, સફેદ થાય પછી તેને જમાવી દેવું અને તેને અરધો આંગળ જાડી રાખવી પછી તેના ટુકડા કરવા અને તે ગુલાબ પાક ઉનાળામાં વધારે કામમાં આવે છે અને ફાયદાકારક છે.



પ્રકાર ત્રીજો.

મીઠાઇ કરવાની વીગત.

ઠોર કરવાની રીત.

મેદા શેર ૧ ઘી શેર ૧ ખાંડ શેર ૧

મેદા શેર ૧ માં ઘી શેર ૦।= તથા તેટલુંજ પાણી નાખીને મેળાવવું પછી તેના જેવડા લુવા કરવા હોય તેટલા કરવા શેર ૧ નાં આઠથી બાર સુધી કરવા અને તેને વણીને પાંચ પાંચ છેદ કરવા અને પછી ઘીમાં તળવાં તે મંદી આંચથી તળવાં પછી જયારે પાકે ત્યારે બહાર કાઢી ટાઢાં કરી ખાંડની ચાસણી લછાદાર કરી ઘુંટી એક થાલીમાં ઘી ચોપડી બોળી મુકવા.

ઠોરની બીજી રીત.

મેદા શેર ૧ ઘી શેર ૦।।= ખાંડ શેર ૧

મેદા શેર ૧ માં મોવણનું ઘી શેર ૦। નાખવું બાકી રીત ઉપર પ્રમાણે.

ઠોરની ત્રીજી રીત.

મેદા શેર ૧ ઘી શેર ૦।।। ખાંડ શેર ૧

મેદા શેર ૧ માં ઘી શેર ૦)= નું તથા દહીં શેર ૦)= નું મોવણ દેવું બાકી રીત ઉપર પ્રમાણે.

સક્કરપારા કરવાની રીત ઠોર પ્રમાણે.

મેદો શેર ૧ ઘી શેર ૦ાા ખાંડ શેર ૧

મેદામાં ઉપર પ્રમાણે મોવણ દઈ બાંધવો મેદો બાંધી થોડી-વાર રહેવા દઈ મોવણનું ઘી ઠરે એટલે પછી તેને વણવાનો ચકલો હોય તે પ્રમાણે વણી ચાકુએથી આડાં ત્રાસાં કાપા કરી સક્કરપા-રાના ઘાત જેવા કરવા તેમાં એક એક સક્કરપારામાં પાંચથી સાત છેદ કરી કડાઇનું ઘી ગરમ થયું હોય તે નાખી પકવવા અધકચા થાય ત્યારે ફેરવવા પાકે ત્યારે એક છાબડીમાંથી બહાર કાઢી લેવા ને નીચે ઘી ઉતરવાની થાળી રાખવી ઘી નીતરી જાય ત્યાર બાદ લછાદાર ચાસણીથી ગલેફી લેવા.

ઠોરની ચોથી રીત.

મેદો શેર ૧ ઘી શેર ૦ાા ખાંડ શેર ૦ાા

મેદો શેર ૧ માં ઘી શેર ૦)≡ નું મોવણ દઈ ઉપરના ઠોરની રીત પ્રમાણે કરવાં પણ મોવણમાં શેર ૦)– ભાર છાસ નાખવી.

સેવના લાડુ કરવાની રીત.

મેદો શેર ૧ માં ઘી શેર ૦ા≡ નું મોવણ દેવું અને તેટલુંજ પાણી નાખવું તે મેદો બાંધી અરધો કલાક રેહવા દેવું અને મોવણ ઠરી જાય એટલે તે મેદાની અંગોઠા જેવી જાડી સેવ વણવી અને તે એક વેંત લાંબી કરવી કડાઇમાં ઘીના પ્રમાણથી તે વણેલી સેવ નાખવી તે પાકી જાય તેટલીવારમાં બીજી સેવ વણવી આગ-લની સેવ કડાઈમાં નાંખી હોય તે અધપાકી થાય એટલે ફેરવવી પરીપકવ થઈ જાય એટલે બહાર કાઢી છાબડીમાં નાંખવી તેની

નીચે ઘીની તળવાની થાળી રાખવી તેમાં ખાંડની ચાસણી ત્રણ તારી નાંખવી પછી તેના લાડુ વાળવા જેવા થાય ત્યારે વાળવા.

દહીંની સેવના લાડુની વીગત.

મેદા શેર ૧ ઘી શેર ૧ ખાંડ શેર ૨
સુગંધી એલાયચી તોલો ૦॥ દહીં શેર ૦॥

મેદા શેર ૧ માં ઘી શેર ૦। મોવણનું તથા તેની ભેગું દહીં શેર ૦॥ નાખવું મોવણમાં તેનાથી મેદો બાંધવો અને બાકી રીત ઉપર પ્રમાણે.

આંબાના રસની સેવના લાડુ.

મેદા શેર ૧ ઘી શેર ૧ ખાંડ શેર ૦॥
સુગંધી એલાયચી તોલો ૦॥

મેદા શેર ૧ માં ઘી શેર ૦।≈ નું મોવણ દઇ તે મેદો આંબાના રસથી બાંધવો પછી ઉપરની રીત પ્રમાણે લાડુ કરવા.

નારંગીની સેવના લાડુ.

મેદો શેર ૧ ઘી શેર ૧ ખાંડ શેર ૨॥ સુગંધી તોલો ૦॥
કસ્તુરી વાલ ૧ તે ન હોય તો જાવંત્રી તોલો ૦॥

મેદા શેર ૧ માં ઘી શેર ૦।~ નું મોવણ દઈ તથા નારંગી નંગ ૫ મોટી હોય તો અથવા નાની હોય તો નંગ ૮ નું જીરૂં નાખી મેદો બાંધવો મેદો બાંધ્યા પછી ઉપરની રીત પ્રમાણે કરવું.

લીંબુના રસની સેવના લાડુ.

મેદો શેર ૧ ઘી શેર ૧ ખાંડ શેર ૨॥
સુગંધી બરાસ વાલ ૧॥ એલાયચી તોલો ૦॥

મેદો શેર ૧ માં ઘી શેર ૦)≡ નું મોવણ નાખવું તથા લીંબુનો રસ શેર ૦।= નાખી મેદો બાંધવો. બાકી રીત ઉપર પ્રમાણે.

અધ કઢેલાં દુધના સેવના લાડુ.

મેદો શેર ૧ ઘી શેર ૧ ખાંડ શેર ૨॥
દુધ શેર ૨॥ બરાસ વાલ ૧॥

દુધ જ્યારે રાબડી જેવું થાય ત્યારે ઉતારી લેવું પછી મેદા શેર ૧ માં ઘી શેર ૦)≡ નું મોવણ નાખવું પછી મેદામાં દુધ નાખી મેદા બાંધી સેવ કરવી. બાકી રીત ઉપર પ્રમાણે, ચાસણી ચોતારી કરવી.

મનોરના લાડુની વીગત.

મેદો શેર ૦)≡ ચોરીઠા શેર ૦॥। ખાંડ શેર ૩
બરાસ વાલ ૧॥ ઘી શેર ૦।-

ચોરીઠા શેર ૦॥। માં દહીં શેર ૦॥ તથા ઘી શેર ૦।- ભારનું મોવણ દેવું. તેમાં મેદો શેર ૦)≡ મેલાવી બાંધવો ને ત્રણ કલાક રાખી મુકવો ને સફેદ વટાણાના છેદ જેવો ઝારો લઈ સેવ પાડવી પછી સેવ પરીપક્વ થાય ત્યારે એક છાબડીમાં નાખવું નીચે થાલી રાખવી ઘી નીતરવા દેવું પછી ખાંડની ચાસણી ચોતારી લઈ તેમાં સુગંધી નાખી લાડુ બાંધવા.

દહીંના મનોરની રીત.

મેદો શેર ૦)- ચોરીઠો શેર ૦। ભેંસનું દહીં શેર ૨ ખાંડ શેર ૪
ઘી શેર ૧। એલાયચી તોલો ૦॥ અથવા બરાસ વાલ ૧

મેદો શેર ૦)- ભાર તથા ચોરીઠો શેર ૦। એ બે ભેળાં કરી મોવણ ઘીનું શેર ૦)- ભાર નાખવું પછી દહીં શેર ૨ ઉપર લખ્યા મુજબ દહીંને આગલે દીવસે બાંધી રાખી તેમાંથી પાણી નીકળી ગયા બાદ બીજે દીવસે તે દહીંને વાટીને તેમાં મેદો તથા ચોરીઠા તથા મોવણ મેળાવીને મથવું પછી તેનો મનોર પાડવો પછી ચાસણી આગળથી કરી રાખવી ને તરત કાઢીને ચાસણીમાં નાખવું તેને પાઈ સુગંધી મેળાવી લાડુ બાંધવા જેવા થાય ત્યારે બાંધી લેવા ચાસણી ચોતારીથી જરા તેજ લેવી.

આદુનો મનોર.

મેદો શેર ૦।= ચોરીઠો શેર ૦।= આદુ શેર ૦॥ (કાચું)
ઘી શેર ૧। ખાંડ શેર ૪ સુગંધી એલાયચી તોલો ૦॥

આદુ કાચું લેવું પછી તેને બાફવું પછી ઝીણું પીસવું તે મેદા તથા ચોરીઠામાં મેળાવવું મોવણ શેર ૦।- નાખવું બાકી રીત ઉપર પ્રમાણે. આદુ કાચું ન મળે તો આદાના રસથી બાંધવા.

ગીદડીનો મનોર.

મેદો શેર ૦)= દુધ શેર ૪ ચોરીઠો શેર ૦)= ખાંડ શેર ૩॥
સુગંધી એલાયચી તોલો ૦॥

દુધ શેર ૪ ને ચુલા ઉપર ચડાવી રાબડી જેવું થાય ત્યારે તેમાં લીંબુ અરધાનેા રસ નાખવેા અને ફાટી જાય એટલે તેનું પાણી એક છરણીથી નીચેાવી નાંખવું અને તેને પીસી નાંખવું પછી ઉપર લખેલ ચેારીઠેા તથા મેદા ઘી શેર ૦)⌒ નું મેાવણ દઈ મેળાવી દેવેા પછી તેનેા મનેાર પાડવેા અને ચાસણીમાં પર-બારેા નાંખવેા પછી લાડુ બાંધવા, ચાસણી ચેાતારી નાંખવી.

મનમનેારના લાડુ.

વસણુ શેર ૧ ઘી શેર ૧। દુધ શેર ૩ સુગંધી જાયફળ તેાલેા ૦॥
ખાંડ શેર ૩॥ કેશર તેાલેા ૦।

વેસણુ શેર ૧ દુધમાં ઘેાળીને ચુલા ઉપર ચડાવી હલાવતાં જવું. સીરાથી જરા નરમ રહે ત્યારે ઉતારી લેવું પછી તેનેા મનેાર પાડવેા ને પાકે ત્યારે પરબારી ચાસણીમાં નાખવેા· તેમાં કેસર તાેલેા ૦। નાખવું ખાંડ શેર ૩॥ ની ચાસણી ચાર તારી લેવી બાકી રીત ઉપર પ્રમાણે. અને તે મનેાર ધીમી આંચે કરવેા કાળેા પડવા દેવેા નહીં.

દુગડાનેા મનેાર.

મેદેા શેર ૦॥ ચેારીઠેા શેર ૦॥ ખાંડ શેર ૩॥
ઘી શેર ૧। સુગંધી જાયફળ તેાલેા ૦॥ દુધ શેર ૩

ઉપરના મનમનેારની રીત પ્રમાણે કરવેા.

ત્રીગડાનેા મનેાર.

મેદેા શેર ૦।⌒ વેસણુ શેર ૦।⌒ ચેારીઠેા શેર ૦।⌒

ખાંડ શેર ૩॥ સુગંધી જાયફળ તોલો ૦॥
દુધ શેર ૩ ઘી શેર ૧।

રીત ઉપરના મનમનોર પ્રમાણે.

લીંબુના રસનો મનોર.

મેદો શેર ૦॥ ચોરીઠો શેર ૦॥ લીંબુનો રસ નંગ ૨૫ નો
ઘી શેર ૧। ખાંડ શેર ૪

મેદો શેર ૦॥ તથા ચોરીઠો શેર ૦॥ ભેળો કરી તેમાં ઘી શેર ૦।~ નું મોવણ દેવું અને તે બંધાય તેટલો રસ લઈ તેમાં એક કલાક ભીંજવી દેવું અને તેનો મનોર પાડવો. ચાસણી ચારતારી કરવી ખાંડ શેર ૪ લેવી બાકીની રીત આદુના મનોર બરોબર કરવી સુગંધી જાયફળ અથવા જાવંત્રી તોલો ૦॥ નાખવી.

સુરણનો મનોર.

સુરણ શેર ૧ મેદો શેર ૦॥ ચોરીઠો શેર ૦॥
ઘી શેર ૧ ખાંડ શેર ૬ સુગંધી જાયફળ તોલો ૦॥

સુરણ શેર ૧ ને માટી લપેટી ઉની રાખમાં મુકવું બફાઈ જાય ત્યારે તેની છાલ ઉખેડી તેને પીસી નાખવું તેમાં ચોરીઠો તથા મેદો મેળાવી મોવણનું ઘી શેર ૦।~ નાખવું પછી તેને પાણીથી બાંધવો ને મનોર પાડવો ચાસણી ત્રણ તારી લેવી બાકી ઉપરના મનોર પ્રમાણે કરવું ને લાડુ બાંધવા.

સકરકંદનો મનોર.

કંદ શેર ૧ મેદો શેર ૦॥ ચોરીઠો શેર ૦॥

ઘી શેર ૨ા॰ ખાંડ શેર ૬ સુગંધી જાયફળ તોલો ૦ાા

રીત ઉપરના સુરણના મનોર પ્રમાણે.

આલુનો મનોર.

બટેટાં શેર ૧ મેદો શેર ૦ા ચોરીઠો શેર ૦ાા
ઘી શેર ૨ ખાંડ શેર ૫ જાયફલ તોલો ૦ાા

રીત ઉપર પ્રમાણે.

કાચાં કેળાંનો મનોર.

મેદો શેર ૦ાા કેળાં શેર ૨ ખાંડ શેર ૪
ઘી શેર ૨ સુગંધી તોલો ૧

કેળાંને ઉપર પ્રમાણે ગરમ રાખમાં ભારવાં બફાઈ જાય એટલે કાઢવાં પછી તેમાં મોવણ દેવું બાકી રીત ઉપર પ્રમાણે, ચાસણી ચારતારી લેવી.

આંબાના રસનો મનોર.

મેદો શેર ૦ાા ચોરીઠો શેર ૦ાા ઘી શેર ૧ાા
ખાંડ શેર ૪ કસ્તુરી વાલ ૨ અથવા જાવંત્રી તોલો ૧
કેસર તોલા ૦ા॰ આંબાનો રસ શેર ૨

આંબાના રસને ઓટાવી અરધો રહે એટલે ગરત શેર ૦)॰ નાંખવું પછી મેદો તથા ચોરીઠામાં મોવણ શેર ૦ા॰ ગરવનું નાંખવું પછી અંદર થોડુંક દહીં મેળાવવું ને પછી બે કલાક રેહવા

દેવું પછી અંબરસ મેળાવી મનોર પાડવો ને ચાસણી ડોરના જેવી લેવી એટલે ચાસણી ચોતારી લેવી પછી લાડુ બાંધવા.

નારંગીનો મનોર.

ચોરીઠા શેર ૦ાા   મેંદો શેર ૦ા   ગરત શેર ૧ા   ખાંડ શેર ૩
સુગંધી તોલો ૧   જાવંત્રી અથવા કસ્તુરી વાલ ૨
કેસર તોલો ૦ા

નારંગીનું જીરૂં કાઢી તેનાથી મેંદો તથા ચોરીઠા બાંધવો મોવણ શેર ૦ા= ગરતનું નાંખવું. પછી મનોર પાડવો બાકી રીત ઉપર પ્રમાણે.

ગગન કરવાની રીત.

મેંદો શેર ૧   ગરત શેર ૧   ખાંડ શેર ૧

મેંદો શેર ૧ માં મોવણ ગરતનું શેર ૦ા= નાંખવું આગળ લખેલી સેવના જેવો મેંદો બાંધવો તેના વેંતવેંતનાં કટકા કરવા અંગોઠા જેવી સેવ કાઢી વણવી તેને મંદી આંચે તળવી ને પછી ચાસણી ચુંટી ડોરની માફક પાવી જેવી રીતે સેવના લાડુ થાય તેવીજ રીતે ગગન થાય છે બાકીની રીત સેવના લાડુ પ્રમાણે કરવી અને વેંતવેંતના ટુકડા કરી પાવા.

મેંદાના લાડુ કરવાની રીત.

મેંદો શેર ૧   ગરત શેર ૧ા   ખાંડ શેર ૩   દુધ શેર ૧ાા
સુગંધી તોલો ૧   એલાયચી તથા બદામ પીસ્તાં તોલા ૪

મેદો શેર ૧ માં મોવણ ગરતનું શેર ના નાંખવું પછી ધાર કરી બુંદી પાડવી ને ચાસણી આગળથી કરી રાખવી તેમાં બુંદી પરભારી નાંખવી. ચાસણી ત્રણ તારીથી જરા તેજ રાખવી પછી લાડુ બાંધવા. તે દુધને બદલે પાણીમાં પણ થાય છે તે ઉપરની રીત પ્રમાણે કરવી ચાસણી ત્રણ તારી લેવી.

ખોવાનો મનોર કરવાની રીત.

મેદો શેર ૦।– ચોરીઠો શેર ૦।= ખોવા શેર ૦।=
ખાંડ શેર ૨॥ સુગંધી તોલો ૧ એલાયચી તોલો ૦।

મેદા તથા ચોરીઠામાં મોવણ શેર ૦।– ગરતનું નાંખી તેમાં ખોવો મેળાવવો પછી તેનો મનોર પાડવો બાકી રીત મનોર પ્રમાણે કરવી.

ખોવાનો મનોર. બીજી રીત.

ખુવો શેર ૧ વેસણ શેર નવટાંક ખાંડ શેર ૩
ઘી શેર ૧

ખુવામાં વેસણ મેળાવી તેની સેવ પાડી ચાસણીમાં નાંખી ઉપર પ્રમાણે કરવી.

દહીંવડાં કરવાની રીત.

મેદો શેર ૦॥ દહીં શેર ૩ ઘી શેર ૦)= ખાંડ શેર ૦)=

દહીંને રાતના કપડામાં બાંધી રાખવું આખી રાત બાંધી મુકવું પછી સવારનાં દહીંને વાટી (પીસી) તેમાં મેદો મેળાવવો પછી જો કઠણ રહે તો જરા દહીં હલાવવું ને હથેલીમાં વડાંની જેમ

ઘડવા પછી તે કડાઈમાં ઘી મુકયું હોય તે ઠાર જેવું થાય ત્યારે વગર છેદ કરે તળવાં અધ પાકાં થાય ત્યારે ફેરવવાં પરીપકવ થાય ત્યારે બહાર કાઢી લેવાં પછી બેથી અઢી તારી ચાસણી કરવી પછી તેમાં તે દહીંવડાં દબાવી દેવાં ઠંઢ પડે ત્યારે બહાર કાઢી લેવાં ધીરજથી કાઢવાં ભાંગવા દેવાં નહી.

હિવડાંની વીગત.

મેંદો શેર ૧   ગરત શેર ૧   ખાંડ શેર ૧   તલ તોલા ૨

મેંદો શેર ૧ માં મોવણ શેર ૦।= ગરતનું નાંખવું તેને ઠારની માફક બાંધવો પછી તેમાં તલ નાંખવા ને મોવણ ઠરે ત્યારે તેના લુવા પાડવા પછી તેને હથેલીમાં લઇને બાટી જેવો ચપટો ઘાટ કરવો પછી એની વચમાં અંગોઠો દાબીને ખાડો કરવો પછી તેમાં સુઇઆથી છેદ ૭–૮ કરવાં પછી ઘી મુકી ઠાર જેવું થાય ત્યારે તેમાં તળવા મુકવાં મંદી આંચે પાકવાં અધ પાકાં થાય ત્યારે ફેરવવાં પરી પકવ થાય ત્યારે બહાર કાઢી લેવાં પછી ઠરે ત્યારે ચાસણી ત્રણ તારી કરી નીચે ઉતારી ઘુંટવી. અને પછી તેમાં દબાવી એક થાળીમાં ઘી ચોપડી મુકયું હોય તેમાં નાંખવા.

હિવડાંની બીજી રીત.

મેંદો શેર ૧   ગરત શેર ૧   ખાંડ શેર ૧   તલ તોલા ૨

મેંદો શેર ૧ માં મોવણ શેર ૦।– ગરતનું નાંખવું તથા તલ નાંખવાં ને પાણી નાંખી ઠારના જેવું વણવું પછી બે હાથે ચાર ખુણા રવાઈના ફુલ જેવો ઘાટ કરવો પછી તેને મંદી આંચે તળવું અધ પાકા થાય ત્યારે ફેરવવાં પરી પકવ થાય ત્યારે બહાર કાઢવાં ઠરે ત્યારે ચાસણી ઠાર જેવી કરી ઘુંટીને પાવાં.

ચપટીઆ ખાજાં.

મેદો શેર ૧   ગરત શેર ૧   ખાંડ શેર ૧

મેદો શેર ૧ માં મોવણ શેર ૦ા= ગરતનું નાંખવું તથા તેટલુંજ પાણી નાખી મેદો બાંધવો પછી તેના લુવા પાડવા ને ઠોરના જેવડા વણવા ને તેના કાંઠા ઉપર ચારે બાજુ ફરતી ચપટી કાંગરા જેવી કરવી પછી તેમાં પાંચ ૭ છેદ કરવા ને ઠોરને જેમ મંદી આંચે તળવાં અધપાકાં થાય ત્યારે ફેરવવાં. પછી પકવ થાય ત્યારે બહાર કાઢવાં ને ઠંડા થાય એટલે ચાસણી ઠોર જેવી કરી ઘુંટીને એક બાજુ પાવી.

ખાજાં ગુથણીના.

મેદો શેર ૧   ગરત શેર ૧   ખાંડ શેર ૧

મેદો શેર ૧ માં મોવણ શેર ૦ા= ગરતનું નાખવું ને તેટલાંજ પાણીથી બાંધવા પછી ઉપરના ચપટીઆ ખાજાંની રીતે કરવું વધારામાં ચપટી પાડવી નહીં અને ફરતાં ગુંજાની ગુણીની પેઠે કરડા પાડવા પછી તેને એક બાજુ પાકે ને કેટલાંક કોરાં પણ રાખે છે અને ચાસણી પાતાં નથી.

મેદાની બુંદીના લાડુ.

મેદો શેર ૧   ગરત શેર ૧।   ખાંડ શેર ૩   દુધ શેર ૧॥
સુગંધી તોલો ૦॥   એલાયચી તોલા ૨

મેદાનો દુધમાં ઘોળ કરવો તેમાં શેર ૦)= ભાર મોવણ ગરતનું નાખવું પછી ગરત ભઠ્ઠી ઉપર મુકવું ગરત તેજ થાય ત્યારે

વટાણા જેવા છેદનો ઝારો કડાઈ ઉપર રાખી ઝારામાં ઘોળ નાખવો ને એક હાથે ઝારો ઝાલી બીજે હાથે ઝારામાં નાખેલા ઘોળને હલાવવો. ગરતના પ્રમાણમાં બુંદી પડે પછી ઝારો લઈ લેવો. બુંદી પાકી જાય ત્યારે ત્રણ તારી ચાસણી કરી રાખી હોય તેમાં નાખતા જવું બધી પડી રહે પછી તેમાં સુગંધી મેળવીને લાડુ બાંધવા જેવું ઠરી જાય ત્યારે બાંધી લેવા.

દહીંથરાં.

મેદો શેર ૧   ગરત શેર ૧   ખાંડ શેર ૧   દહીં શેર ⦁॥
સુગંધી એલાયચી તોલો ⦁।

મેદો શેર ૧ માં મોવણ ગરતનું શેર ⦁।~ ભાર નાખવું ને દહીંથી બાંધવો ને મોવણ ઠરે ત્યારે ઠોરને જેમ જાડો વણવો છેદ કરવા નહી ઠોર જેવું ગરત થાય ત્યારે તળવા મુકવાં અધ પાકા થાય ત્યારે ફેરવવાં પરી પકવ થાય ત્યારે બહાર કાઢી ટોકરામાં મેળવાં ઠરી જાય ત્યારે ખાંડનું બૂરૂં કરી તેમાં સુગંધી મેળવી તેની એટલે દહીંથરાં જેટલાં કીધા હોય તેના માથે એક બાજુ ચડાવી દેવું.

તલશાકરીની રીત.

મેદો શેર ૧   તલ શેર ૧   ગરત શેર ૧   બૂરૂં શેર ⦁॥।
સુગંધી એલાયચી તોલો ⦁॥

દહીંને ઠેકાણે તલ લેવા બાકી રીત ઉપરના દહીંથરાંની પ્રમાણે.

માખણવડાં.

મેદો શેર ૧ માખણ શેર ૦।= ગરત શેર ૦॥।
સુગંધી તોલો ૦। દહીં શેર ૦॥ બૂરૂં શેર ૦॥।

મેદામાં માખણ મેળવવું પછી દહીંથી બાંધવું ને છેદ પાડયા વગર તળવાં બાકી રીત ઉપરના દહીંથરાંની પ્રમાણે.

પપચી કરવાની રીત.

મેદો શેર ૦॥ ચોરીઠો શેર ૦। ગરત શેર ૧। ખાંડ શેર ૨

મેદામાં ગરત શેર ૦। નું મોવણ નાખવું અને ઠોરની પેઠે વણવું ત્યાર પછી ઉપર લખેલો ચોરીઠો લઈ થાળીમાં ગરત નાંખવું પછી એ હાથથી ખુબ મથીને શાટો કરવો પછી મોવણ દીધેલો મેદો શાટા સાથે મેલાવવો અને તેમાં પાણી થોડું નાખી ઠોરના મેદા જેવો બાંધવો. થોડીવાર રાખી મોવણ ઠરે એટલે ઠોરના જેવડાં લુવા નંગ ૧૦ પાડવા તેને વણવા પછી ગરત કડાઇમાં નાખી ઠોર જેવું કરવું પછી તેમાં તળવાં અધપાકાં થાય ત્યારે ધીરે રહીને ફેરવવાં પરી પકવ થાય ત્યારે બહાર કાઢી નાખવાં પછી ચાસણી બે તારી કરવી ચાસણી ઘુંટયા વીના પાવી ફંદ પડે ત્યારે ચાસણીમાંથી બહાર કાઢી લેવાં.

ડેર વડી કરવાની રીત.

મેદો શેર ૦॥ ચોરીઠો શેર ૦॥ ખાંડ શેર ૧॥ ગરત શેર ૧

ચોરીઠાનો સાટો કરવો તે મેદામાં ઘી શેર ૦૲ નાંખી મોવણ દઇ સાટો મેલવવો પછી પાણીથી બાંધવો પછી તેના લુવા પાડી

અલીઆ ધાતના કરવા પછી ગરત મુકી ઠોર જેવું થાય ત્યારે તેને તલવા અધપાકાં થાય ત્યારે બહાર કાઢી સુઇઆથી ૬–૮ છેદ કરવાં પછી પાછાં તેને તલવા મુકવાં પરીપકવ થાય ત્યારે બહાર કાઢી એથી ત્રણતારી ચાસણી કરી રાખી હોય તેમાં નાંખવા પછી કંદ જામે ત્યારે બહાર કાઢવા.

જલેબી કરવાની રીત.

મેદા શેર ૧ ચોરીઠો તોલા ૨ ગરત શેર ૧ ખાંડ શેર ૨॥ કેશર તોલો ૦

જલેબી કરવી હોય તેની બે દીવસ આગલથી મેદો ને ચોરીઠો તૈયાર કરવો જે બે દીવસ અગાઉથી આથો નાંખવો. જેટલી કરવી હોય તેટલો મેદો લેવો. શેર ૧ મેદો હોય તો ચોરીઠો તોલા ૨ લેવો તેને બે રૂપીઆ ભાર ગરત લઇને મથવો મથીને મેદો તેમાં મેલાવવો ને તેને રોટલી જેવો બાંધવો પછી તેને ટુંપી ટુંપીને પાણી નાખવાં જવું ને પછી મેદો હાથમાં લેવા જાય તો હાથમાંથી નીકળી જાય તેવો રાખવો પછી હાંડલીમાં ભરી દેવો ને હાંડલીનું મોહું ઢાંકી રાખવું બે દીવસ રાખી ત્રીજે દીવસે એક કુલિયું અથવા કાચલી લઇ તેમાં ટચલી આંગળી આવે તેવું છેદ કરી પછી તવી મુકી ગરત ઠોર જેવું થાય ત્યારે કાણું પાડેલી કાચલી અથવા કુલિયું હોય તેમાં ઘોળ નાંખવો બે હાથથી હલાવીને નાંખવો છેદ આડી આંગળી રાખવી પછી તવીમાં પેહેલો આંટો બંગડીથી જરા મોટો કરવો ને તેના ભીતર ત્રણ આંટા બીજા કરવા એવી રીતે તવામાં માય તેટલા કરવા પછી જરા ફેરવવા પછી ચાસણી કરી રાખી હોય તેમાં નાખવાં જવું પછી એક પછી

એક એવી રીતે જેટલાની પાડવી હોય તેટલાની પાડવી તેની ચાસણી દોઢ તારી કરવી એક તારીથી જરા કરડી એટલે દોઢ તારી કહેવાય પછી તેમાં કેસર નાંખવું અરધુ કેસર ઘોળમાં નાખવું ને અરધું ચાસણીમાં નાંખવું એક ઘાણુ તવામાંથી ચાસણીમાં નાંખવો પછી બીજો ઘાણુ થાય એટલે તેને કાઢી લેવો એ પ્રમાણે જેટલાની તળવી હોય તેટલાની કરવી.

અડદની દાળની અમૃતી કરવાની રીત.

દાળ શેર ૧   ગરત શેર ૧   ખાંડ શેર ૨॥   કેસર શેર ૦)॥

છીલકાવાળી અડદની દાળ આગળે દીવસે ભીંજાવવી અને બીજે દીવસે તેને ધોઇ છીલકાં ઉતારી ખુબ ઝીણી વાટવી તેમાં આખો દાણો રહે નહી. પછી ખાદીનાં છરણાંથી ખુબ જોર દઈ છાંણી નાંખી તેને થાળીમાં લઈ ખુબ ફિણવી ને તેને પાણીમાં મુકી વાટકીમાં ટીપું જો તરી આવે તો તે ફિણાઈ ગઇ એમ સમજવું. પછી એક નાનકલાકનો કટકો વેંત એક લઈ તેને બેવડું કરવું. તે સમચોરસ થાય ત્યારે તેની વચમાં વટાણાના જેવડો છેદ કરવું. તે છેદને ચારે બાજુ ઓટી લેવું ને વાટેલી દાળને કપડાંમાં મુકી તવીમાં ઘી મુકવું. જલેબી જેવું થાય ત્યારે ઉપરના છેડા મુઠીમાં લઈ દબાવી ગોળ આંટો કરવો આંટા સાથે સાંકળાં જેવી ગુંથણી કરવી. તવીમાં માય એટલા કરવાં ને પાકી જાય ત્યારે બહાર કાઢી ચાસણી બેતારી કરી રાખી હોય તેમાં દબાવી દેવી. બીજો ઘાણુ મેલી ચાસણીમાંથી બહાર કાઢી લેવી. જેટલી કરવી હોય તેટલી આ પ્રમાણે કરવી. તેવી રીતે કરડા પાડતાં ન આવડે તો જલેબીના જેવી પણ થાય છે.

મેદાનો મોહનથાળ કરવાની રીત.

મેદા શેર ૧ ગરત શેર ૧ ખાંડ શેર ૨॥ કેશર શેર ૦)≈
દુધ શેર ૦। સુગંધી એલાયચી તોલો ૦॥

મેદા શેર ૧ માં ગરત શેર ૦। તથા દુધ શેર ૦। નો ધ્રાબો દેવો તેની અંદર મોટી કણી રહે નહીં પછી ઘી ઉનું કરવું ઘી ઉનું થાય ત્યારે તેમાં નાંખી સેકવો બદામી રંગ થાય ત્યારે ઉતારી લેવો પછી ચાસણી ત્રણતારીથી જરા ચડતી કરવી પછી તેને નીચે ઉતારી તેમાં મીશ્રીનો ફવો તોલા ૨ નાખવો. કંદ જામવા દેવો કંદ જામ્યા પછી ઉપરનો સેકેલો મેદો હોય તે ચાસણીમાં નાખવો પછી હલાવવો અને ઢાળવા જેવો થાય ત્યારે સુગંધી મેળાવીને ઢાળી દેવો.

ઘારી કરવાની રીત.

મેદા શેર ૧ દુધ શેર ૨ ખાંડ શેર ૧॥ ઘી શેર ૧॥

મેદા શેર ૧ ને દુધ શેર ૨ નો ઘોળ કરવો ને તેને પીતલના ટોપમાં ખદકાવવું ને તવીથેથી હલાવવું નીચે બેસવા દેવું નહી. પછી રોટલીના લુવા જેવું કઠણ થાય ત્યારે ચુલા ઉપ-રથી ઉતારી લેવું પછી તેના લુવા કરવા. ઠરયા પછી વણવું તે ચોરીઠા વગર વણવું. મઠડી જેવડાં નાના વણવાં પછી કડાઈમાં ઘી મુકી ઘી ઠોરથી જરા તેજ રાખવું પછી તે તળવા મુકવા ને વીખરાઈ જાય તો આંચ જરા તેજ કરવી પરીપકવ થાય ત્યારે બહાર કાઢવાં પછી ખાંડની ચાસણી ત્રણતારી કરી હોય તેને જરા ઘુંટવી ને તે ઠરે પછી ગલેફી લેવી તેનું નામ ઘારી કહેવાય છે.

ઘારીની બીજી રીત.

માવો શેર ૧	કોપરાંનું ખમણ શેર ૦॥	ઘી શેર ૨॥
પીસ્તાં તોલા ૫	મેંદો શેર ૧	સુગંધી એલાયચી તોલો ૦॥
મીશ્રી શેર ૧॥	

પેહેલાં કોપરાંના ખમણને જરા સેકવું પછી માવો છુટો રાખ્યો હોય તે કોપરાંના ખમણ સાથે મેળાવવો પછી પીસ્તાંના મગીયાં કરી રાખ્યા હોય તે પણ મેળવવાં પછી સુગંધી મેળાવવી. પછી જેટલી કરવી હોય તેટલા ભાગ કરી લાડુ બાંધવા. પછી મેંદો લઈ મેંદામાં મોવણ ગરતનું શેર ૦। દઈ પાણીથી મેંદો બાંધવો પછી જેટલા લાડુ બાંધ્યા હોય તેટલા મેંદાના લુવા પાડવા ને તેને પુરીની જેમ વણવું. પછી તેને તવા પુરીની જેમ ભરવું તે લાડુ માથે પુરી ચડાવવી. પછી તેનો બાટીના જેવો ઘાટ કરવો. પછી તેને ઘીમાં તળવું પાકી જાય એટલે બહાર કાઢી લેવું. પછી બીજું ઠરેલું ઘી હોય તેનેં જરા ગરમ કરવું ઘી ઠરવા માંડે એટલે ઘારીને ઘીમાં ગલેફી લેવી. જેવી રીતે ઠોરમાંથી ખાંડ ચડાવીએ છીએ તેવી રીતે ઘારીમાં ઘી ચડાવી દેવું. પીસ્તાંનાં ચીરીયાં ઉપર દાબવાં.

મેવાટી.

મેંદો શેર ૧॥	ઘી શેર ૧।	બદામ શેર ૦॥
દ્રાક્ષ શેર ૦।	ખાંડ શેર ૧	મીશ્રીનો રવો શેર ૦॥
પીસ્તાં શેર ૦।	ચારોળી શેર ૦।	સુગંધી એલાયચી તોલો ૧

બદામ તથા પીસ્તાંના મગીઆ એટલે જીણા જીણા મગ જેવડા કટકા કરવા ચારોળી આખી રાખવી. દ્રાક્ષ આખી રાખવી

પછી તેમાં મીશ્રીનો રવો મેળવવો ને તેમાં લાડુ બંધાય એટલું ઘી નાખવું અને તેના લાડુ નાના સફરચંદ જેવડા બાંધવા. પછી શેર ૧ મેદામાં મોવણ ગરતનું શેર ૦)= ભાર નાખવું ને મેદો પાણીથી કઠણ પુરી જેવો બાંધવો અને જેટલા લાડુ વાળવા હોય તેથી બમણા લુવા પાડવા પછી એ પુરીથી લાડુ ઢંકાઇ જાય તેવડી પુરી વણવી. એક પુરી હાથમાં લઇ તેની વચમાં લાડુ મુકી બીજી પુરી ઉપરથી ઢાંકી બે પુરીનો ભાગ મેળાવી વચોવચથી ચપટીથી કીનાર કાઢી તે કીનારને ગુંથવી ને ઘી મુકી ઘી ઠોર જેવું થાય ત્યારે તળવી ઘીમાં ડુબે એટલી મેળવી પછી તવીથાથી ઉપર હેઠળ કરવી પાકી જાય ત્યારે બાહાર કાઢવી પછી ચાસણી ત્રણતારી કરવી. તે ચાસણીને ઘુંટીને તેને ઠોરની માફક પાઇ દેવી.

ખુવાટી.

ખુવો શેર ૧ ઘી શેર ૦ા‌ા સુગંધી તોલો ૧
મેદો શેર ૦ા‌ા મીશ્રી શેર ૦ા‌ા

ખુવાને જરા ઘી નાંખી સાંતળવો ને તેમાં મીશ્રીનો રવો તથા સુગંધી મેળવવા. અને જેટલી કરવી હોય તેટલા લાડુ બાંધવા. મેદો શેર ૧ માં મોવણ ગરતનું શેર ૦)= ભાર નાંખવું ને પાણી નાંખીને બાંધવો. પછી લાડુથી બમણા લુવા પાડવા. બાકીની રીત ઉપર પ્રમાણે.

ચંદ્રકલા.

મેદો શેર ૧ ગરત શેર ૧ા ખાંડ શેર ૨ા
ચોખાનો લોટ શેર ૦ા ગુલાબના ફુલ નંગ ૪

મેદો શેર ૧ માં મોવણુ તોલા ૨ ગરતનું નાંખી પાણીથી કઠણુ બાંધવો પછી તેમાં ખાડા કરીને પાણી છાંટી મુકવું એક કલાક રહ્યા બાદ તેને ટુંપવો. ટુંપતાં જવું ને પાણી નાંખતાં જવું ને હાથમાં લઈએ તો આકુડો લાંબો થાય તેવો નરમ કરવો પછી ૦॥ ચોરીઠો લઈ તેમાં સફેદ કઠણુ ઘી નાંખી એક થાળીમાં ખુબ મથવો એટલે તે સાટો કહેવાય. પછી હાથની ગરમીથી નરમ થઈ ગયો હોય તેથી અરધો કલાક રહેવા દેવો. પછી બાંધેલા લોટના બે લુવા કરી એક ભાગ એક ચોખી થાળી ઉધી કરી ચોરીઠો ભરભરાવી ગોળ કરીને ચોરીઠામાં બોળીને થાળી ઉપર મુકવો પછી તેને વેલણુથી વણુવો. તે બાજરાના રોટલાથી જરા પાતળો થાય એટલો મોટો કરવો અને તે સાટો એની માથે અરધો ચોપડવો ને વચમાં આંગળીથી છેદ કરવું તે છેદને ચારે બાજુથી લપેટી વીંટો કરી દેવો અને બે હાથથી ઉપાડી વધારવો પછી તે અંગોઠા જેટલો જાડો રહે ત્યારે તેને વચમાંથી તોડી એક આંગળી ઉપર ઉપરાઉપરી આંટા દઇ જેટલી મોટી કરવી હોય તેટલા આંટા અનુમાનથી કરવા પછી ઉપલો છેડો આંગળી કાઢી લઇને તે છેદમાં ખોસી દેવો ને તવી ચુલા ઉપર મુકી ઘી નાંખવું ઘી ઠોર જેવું થાય ત્યારે તે લુવો લઇ ચોરીઠામાં બોળી વણુવો. બાજરાના રોટલાથી પાતળો થાય ત્યારે તવીમાં તળવો જેટલી તવીમાં માય તેટલી તળવી. પછી તેને ફેરવી સારી ખુલી જાય ત્યારે કાઢી લેવી લાલ થવા દેવી નહી. કાઢીને છાબડીમાં ઉભી મુકવી. ઘી નીતરવા ઝારી નીચે રાખવી. એવી રીતે બધી તળાઈ રહે એટલે બીજો લુવો હોય તેને પણુ એવીજ રીતે કરવું. પછી ચાસણી ત્રણુતારી કરી નીચે ઉતારી લેવી પછી એક થાળમાં ચંદ્રકલા ઉપરઉપર બધી

મુકી દેવી અને કડછીથી તે ચાસણી તેની ઉપર રેડવી તે થાળ એક બાજુથી ઉંચી રાખવી જેથી ચાસણી નીતરી આવે. બધી ચાસણી પી રહે ત્યારે તેની ઉપર ગુલાબની પાંખડી ચાર પાંચ નાખી દેવી. પછી થાળમાં નીતરતો આવેલ તે રસ તેની માથે રેડી દેવો. ક્યાં પણ કોરૂં રહેવા દેવું નહી. પછી પોતાને રાખવી હોય તેમાં ભરી દેવી.

કેશરી ચંદ્રકલા.

મેદા શેર ૧   ઘી શેર ૧ા   કેસર તોલો ૦ા   ચોરીઠો શેર ૦ા
ગુલાબના ફુલ નંગ ૪   ખાંડ શેર ૨ા

મેદા શેર ૧ માં મોવણ તોલા ૨ ગરવનું દેવું પછી તેને પાણીથી કઠણ બાંધવો પછી બધું કેસર વાટવું પછી તે મેદામાં કેસર ૦)॥ ભાર મેળવવું અને ટુંપતાં જવું. બાકી તમામ રીત ઉપર પ્રમાણે બાકી ૦)- ભાર કેસર રેડવું તે ચાસણી નીચે ઉતારી તેમાં નાખવું પછી તે પાઈ દેવી. કેસર વાટવાની રીતઃ—અરધો તોલો પાણી અથવા દુધ લઈને એક વાટકામાં કેસર ગરમ કરવું પછી એક ખરલ લઈ ગરમ કીધેલું કેસર તેમાં નાખવું પછી તેને ઘુંટવું ખુબ જીણું વટાઈ જાય ત્યારે બચેલું પાણી અથવા દુધ હોય તે તેમાં નાંખી દેવું.

ઉપરેટાં.

મેદા શેર ૧   ગરત શેર ૧ા   ખાંડનું બુરૂં શેર ૧
ચોરીઠો શેર ૦ા   બરાસ વાલ ૧

મોવણ તથા શાટો તથા તળવું એ સરવે તમામ ચંદ્રકલાની રીત પ્રમાણે. ચાસણી ગોળીબંધ કરવી પછી તેને નીચે ઉતારી જરા

ઘુંટવી ને ઉભરો આવે એટલે હલાવી નાંખવું ઉભરો બેસી જાય ત્યારે હલાવવું નહી એવી રીતે બેથી ત્રણ વાર ઉભરો ચડશે. પછી એક લાકડાંના હાથાથી તેને ઘુંટી નાંખવું એટલે તે છુટું પડી જશે પછી તેને લોટ ચાળવાની ચારણીથી ચાળી બૂરાંમાં બરાસની સુગંધી મેળાવી ભુરકાવી દેવું.

કેસરી ઉપરેટાં.

મેદો શેર ૧ ગરત શેર ૧। ખાંડ બુરૂં શેર ૧ ચોરીઠો શેર ०॥ કેસર શેર ०)≈ બરાસ વાલ ૧

રીત કેસરી ચંદ્રકલાની પ્રમાણે તેની ઉપર બૂરૂં ભુરકાવવું તથા સુગંધી મેળાવવી તે કેસરી ઉપરેટાં કહેવાય છે.

ગુજરાતી ખાજાં.

મેદો શેર ૧ ચોરીઠો શેર ०।= ગરત શેર ૧। ખાંડ શેર ૧।

મેદો શેર ૧ માં મોવણ ગરતનું તોલા ૨ નાંખવું. પછી તેને કઠણ બાંધી પાણી નાંખી ટુંપતાં જવું ને પાણી નાંખતાં જવું. બાકી રીત ચંદ્રકલાની પ્રમાણે. શાટો ચંદ્રકલાથી અરધો કરવો. ચાસણી ઠોર જેવી કરી તેને ઠોરથી જરા ઘુંટવામાં પાતળી રાખવી. પછી જેમ ઠોર પાઈ દે છે તેમ પાઇ દેવાં.

કેસરી ખાજાં.

મેદો શેર ૧ ચોરીઠો શેર ०।= ઘી શેર ૧। ખાંડ શેર ૧ કેસર શેર ०)=

રીત ઉપરના ગુજરાતી ખાજાંની પ્રમાણે. મેદામાં કેસર મેલાવી દેવું.

પાંદડીઆ સાઠા.

મેદો શેર ૧ ઘી શેર ૧ ખાંડ શેર ૧ાા

મેદો શેર ૧ માં મોવણ ગરવનું શેર ૦)‌॥ નાંખવું પછી તેને કઠણ બાંધવો ને તેના ચાર ભાગ કરવા. એક ભાગ લઈ તેને બાટીથી જરા પાતળો તથા ઠોરથી જાડો કરીને તવીમાં ઘી મુકી ઘી ઠોરથી જરા મંદુ થાય ત્યારે તળવા મુકવો તેની ઉપર પાંદડાં જેવો જાડો પુડો સેકાઈ જાય ત્યારે તે બહાર કાઢી લેવો પછી શેર ૦)‌॥ ભાર ઘી તળેલા મેદામાં મેળાવી દેવું ને પેલા ત્રણ ભાગ તેની સાથે મેળાવી દેવાં તેને પૂરીના ચુનથી જરા નરમ કરવો, થંદ્રકળાના મેદા જેવો. પછી જેટલા કરવા હોય તેટલા લુવા પાડવા. લુવા પાડી ચકલો લઇ તેની માથે ઘી ચોપડીને એક લુવો લઈ હાથના આંગળાથી પકતો કરી ઠોરથી જરા જાડો રાખવો. પછી હાથના આંગળાથી ખાડાં કરવા અને તવીમાંનું ઘી ઠોર જેવું થાય, એટલે તવીમાં માય તેટલા તળવા મુકવાં અધપાકા થાય ત્યારે સુઈઆથી ફેરવવાં, પછી ભીતર ગાળો ન રહે ત્યારે બહાર કાઢવાં. લાલ પડવા દેવાં નહીં બહાર કાઢી છાબડીમાં મુકવા. નીચે ઘી નીતરવા થાળી રાખવી. પછી ચાસણી મુકી લછ્છાદાર થાય ત્યારે નીચે ઉતારી તવીથાથી તેને ઘુંટવી ને ઠોર જેવી જાડી થાય એટલે એક થાળમાં ઘી ચોપડી શાઠાને ખાંડમાં દબાવી થાળમાં મુકવાં, ખાંડ ઠરે એટલે તેને નીચે ખાંડની પર જરા ઘી રહે એમ ઉપાડી લેવાં.

ઘેવર.

મેદો શેર ૧ ઘી શેર ૧ા ખાંડ શેર ૨ાા

ગુલાબના ફુલ નંગ ૫

મેદો શેર ૧ માં મોવણુ ગરતનું શેર ૦)॥ ભાર નાખવું ને મેળાવવું. તેમાં પાણી નાંખી કઠણુ બાંધવો પછી તેમાં પાણી નાખતાં જવું ને ટુંપતાં જવું. ટુંપી ટુંપીને કઢી જેવો ધાર થાય તેવો કરવો. પછી ભઠ્ઠી ઉપર ઘી મુકી ઘી ખુબ તેજ થાય ત્યારે તેમાં ગેાળ કાંઠો વરા વીનાનો કડાઇની વચોવચ મુકવો, ત્રાંબાનો કાંઠો જેવાં ઘેવર કરવાં હોય તે પ્રમાણેનો લેવો પછી તે ઘેાળમાંથી એક લેાટી ભરવી ને ઘેવર કરવા કાંઠો મુકો, તે કાંઠાથી દોઢ વેંત ઉંચો હાથ રાખી તે લેાટીથી ઝીણી ધાર કરવી. ઘેવરીઆની બહાર ઉભરો આવી જાય તો જરા રહી જવું. ઉભરો બંધ પડે એટલે પાછી ધાર કરવી એવી રીતે ધાર કરતાં કરતાં ઘેવરીઆનું ભીતર બે આંગળનું જાડુ બંધાય ત્યાં સુધી ધાર કરતાં જવું. એટલું અનુમાન થઇ જાય ત્યારે ધાર બંધ કરવી. પછી ઠેારમાં કાંણા કરવાનો સુઈઓ જાડો હોય તો તે સુઇઆથી જે ઠેકાણે ધાર કરતા હતા તેમાં ખોસી જોવો. પછી ઘેવર પાકી જાય ત્યારે બહાર કાઢી લેવો. પછી એક છાબડીમાં મુકી દેવું. પછી પાછો કાંઠો મુકવો ને બીજું ઘેવર પાડવો. એવી રીતે જયાં સુધી ઘેાળ ચાલે ત્યાં સુધી કરવાં. પછી ચાસણી મુકી ચાસણી ત્રણતારી કરવી પછી તેને પાવા એક થાળમાં મુકયાં હોય તે બાજુથી ઉંચો રાખી તેની માથે એક કડછીથી ચાસણી રેડવી. તે પી જાય એટલે તેને માથે ગુલાબની પાંખડી નાંખવી. પછી એક બાજુથી ઉંચો થાળ કર્યો હોય તે ચાસણી નીતરી હોય તે માથે ચડાવ્યા કરવી. કયાં પણ કેારૂં રહેવા દેવું નહીં. ચાસણી નીતરતી બંધ થાય પછી તે ઉઠાવી લેવાં.

બાબર.

મેદો શેર ૧ ગરત શેર ૧। ખાંડનું બૂરૂં શેર ૧॥ સુગંધી બરાસ વાલ ૧

ઉપર પ્રમાણે ઘેાળ કરવેા તથા ઘેવર પાડવાં અને બહાર કાઢવાં. પાકી જાય અને પછી ઠરે એટલે જે બૂરૂં હેાય તેમાં સુગંધી બરાસ મેળાવી તેની માથે જેટલા નંગ હેાય તે બધાં ઉપર બધું બૂરૂં ભભરાવી દેવું, પછી છાબડીમાં બે ત્રણ ઉપરા ઉપરી રાખવા ભાંગી જાય નહીં.

ઘેવર બીજી તરેહના.

મેદેા શેર ૧ ગરત શેર ૧ ખાંડ શેર ૨॥
ગુલાબના ફુલ નંગ ૪

મેદામાં મેાણ જરા પણ નાંખવું નહીં. ઘેાળ કરવેા તે ઘેાળ જ્યારે જાડી છાશ જેવેા આછેા થાય ત્યારે ભઠ્ઠી ઉપર એક જાડેા લેાખંડનેા કાંઠેા તેની વચમાં કાણું હેાય તે પતરૂં ભઠ્ઠી ઉપર મુકી ઘેવર પાડવાનું ઘેવરીયું જે ત્રાંબાનું હેાય તે પત્રાંના કાણામાં ઘાલી દેવું પછી તેમાં ઘી નાંખવું. ઘી તેજ થાય એટલે તે ઘેાળમાંથી લેાટેા ભરી તે ઘેવરીઆથી દેાઢ વેંત હાથ ઉંચેા રાખી તે લેાટા-માંથી ઘેવરીઆની વચેાવચ ધાર કરવી. ઉભરાઇ જાય તેા બંધ કરી દેવી. ઉભરેા બંધ પડે એટલે પાછી કરવી, બે આંગળનું જાડું બંધાય ત્યાં સુધી ધાર કર્યાં કરવી. પછી બંધ કરવી પછી તે સુઇએા લઈ ધાર કરી હેાય તે ઠેકાણે તે સુઇએા ખેાસવેા. અનુ-માનથી પાકી જાય એટલે તે ઘેવરની વચેાવચ સુઇએા ઘાલી ઉડાવી લેવું ને છાબડીમાં મુકવું, છાબડી નીચે ઘી નીતરવા થાળી રાખવી. બાકી ચાસણીની રીત તથા પાવાની રીત તે ઉપરના ઘેવર પ્રમાણે.

બાબર બીજી તરેહના.

મેદો શેર ૧   ગરત શેર ૧।   ખાંડનું બુરૂં શેર ૧।।
બરાસ વાલ ૧

ઉપરના બીજી તરેહના ઘેવરની રીત પ્રમાણે કરવી. ફક્ત ચાસણીને બદલે બાબરમાં બુરૂં સુગંધી મેળાવીને ભભરાવવું. જો કેસરી બાબર અથવા કેસરી ઘેવર કરવાં હોય તો તે ઘોળમાં કેસર મેળાવી દેવું, કેસર વાટીને મેળાવવું.

ગુંજા.

જીણો રવો શેર ૧   મેદો શેર ૦।।।   ગરત શેર ૧।
ખાંડ શેર ૧   મરી તોલા ૨

ભઠ્ઠી ઉપર ઘી કડાઈમાં મેળવું. રવો શેકાય એટલું ઘી ઉનું થાય ત્યારે ઘઉંનો ઝીણો રવો તેમાં નાંખવો, અને તેને તવીથાથી હલાવવો. અરધો શેકાય એટલે તેમાં મરી તોલા ૨ નાખવાં બદામી રંગનો થાય એટલે નીચે ઉતારી લેવો. પછી મેદામાં શેર ૦)= ઘીનું મોવણ દેવું પછી તેને પાણીથી કઠણ બાંધવો, ને ટુંપીને જરા નરમ કરવો પણ પુરીથી જરા કઠણ રાખવો ને તેના લુવા પાડવા. પછી શેકેલો રવો ઠરી ગયો હોય તેમાં ઉપર લખેલી ખાંડ મેલાવવી પછી જે લુવા કરી રાખ્યા હોય તેની પુરી વણવી. એક પુરી વણી તે પુરી પુરી જેવી જાડી રાખવી. પછી હાથમાં લઈ શેકેલો રવો જેમાં ખાંડ મેળવેલ હોય તે પુરીની વચોવચ લાંબો ભરવો તેને બે બાજુએ અણી રાખવી ને વચમાં જાડો રાખવો પછી બે હાથથી તે પુરીના બે પડ ભેગા કરવાં, પછી

પટીએ કરીને બે પડને દાબી દેવાં. બે પડની વચમાં જો ભુકો
ગ્યો હોય તો તે બે પડ ભેગાં ચોટે નહી તેથી ચાર તોલા
હાનો પાણી નાંખીને ઘોળ કરવો. તે ઘોળ રાબ જેવો જાડો
ખવો પછી તે પુરીનાં પડ ચોટતાં ન હોય ત્યાં તે ચોપડવો
ટલે તે ચોટે પછી તેને ગુંથવો, ગુંથતાં ફાટી જાય તે ઠેકાણે તે
લો ઘોળ ચોપડવો, પછી એક કડાઇમાં ઘી મુકી ઠોર જેવું ઘી
ય ત્યારે તેમાં તળવાં મુકવાં. ઘીમાં ડુબે એટલાં મુકવાં. અધ-
કા થાય ત્યારે તેને ફેરવવાં. પરીપકવ થાય ત્યારે બહાર કાઢવાં
ઘુઘરાના નામથી ઓળખાય છે.

માવાના ગુંજા.

વો શેર ૧ મેદા શેર ૦ાા ઘી શેર ૧ મીશ્રીનો રવો શેર ૧
ંડ શેર ૧. સુગંધી એલાયચી તોલો ૦ા.

માવાને ઘી જરા નાંખીને સાંતળવો પછી તેને નીચે ઉતારી
શ્રીનો રવો મેળાવવો તથા સુગંધી મેળવવી પછી મેદામાં
નું મોવણ શેર ૦)= ભાર દેવું અને પાણી નાંખીને મેદો બાંધવો
જરા ટુંપવો, બાકી રીત ઉપર પ્રમાણે વધારામાં તળ્યા પછી
ંડની ચાસણી ઠોર જેવી કરી નીચે ઉતારી ઘુંટીને તે ગુંજાને
વી.

મેવાનાં ગુંજા.

મેદા શેર ૦ાા ઘી શેર ૦ાા મીશ્રીનો રવો શેર ૦ા
ચારોળી શેર ૦ા બદામ શેર ૦ા પીસ્તાં શેર ૦ા
દ્રાક્ષ શેર ૦ા સુગંધી તોલો ૦ા

બદામ પીસ્તાંના મગીઆ કરવાં. ચારોળા આખી રાખવી. દ્રાક્ષ પણ ભેગી લઇ મીશ્રીનો રવો મેલાવવો પછી તે કસણીએ એટલું ઘી નાખવું. મેદામાં મોવણ દેવાની, પુરી વણવાની, ભરવાની, તળવાની તથા પાવાની રીત માવાના ગુંજાની રીત પ્રમાણે.

કોપરાંના ખમણના ગુંજા.

મેદો શેર ૦ાા	નારિયળ નંગ ૫	સુગંધી એલાયચી તોલો ૦ાા
ખાંડ શેર ૧	ઘી શેર ૦ાા	કેશર શેર ૦)=
મીશ્રીનો રવો શેર ૦ાા		

નારિયળના બે ભાગ બરાબર કરી તેને નારિયળ ખમણવાની ખમણીથી ખમણવું. પછી ખમણને જરા ઘીમાં સાંતળવું. સાંતળીને ગરમ થાય એટલે કેસર તેમાં મેલાવવું પછી તેને ચુલા ઉપરથી નીચે ઉતારી લેવું, ને મીશ્રીનો રવો તથા સુગંધી મેલાવવી. બાકીની રીત માવાના ગુંજાની રીત પ્રમાણે.

પાંદડીઆ મેદાની શાટાની વીગત.

મેદો શેર ૧   ઘી શેર ૧   ખાંડ શેર ૧ાા

મેદો શેર ૧ લઈ તેમાં મોવણ નવટાંક નાખી તેમાં પાણી લાગે તેટલું લઇ કઠણ ઠોર જેવો બાંધીને તેના ત્રણ ભાગ કરવા પછી એક ભાગ લઇ તેના બાટી જેવા લુવા કરીને હથેલી જેવા જાડા રાખવા પછી એક કડાઇ અથવા તવીમાં ઘી મુકી ઠોર જેવું ઘી થાય ત્યારે તેમાં તે બાટી જેવા લુવા કર્યા હોય તે તળવા મુકવા ને તેની ઉપર જરા પોપડો બંધાય એટલે બહાર કાઢી એક થાળમાં લઇ મશળી નાંખવો તેમાં પોણો પાસેર ઘી મેળવીને તેના

શાટા જેમ હથેળીથી થાળમાં મથવું પછી જે આગળ બે ભાગ રહ્યા હોય તેને રોટલા જેવું કરીને તે મથેલો શાટો તે રોટલામાં મેલાવીને ઢુંપવું તે સારો મળી જાય ત્યારે તેના ઠોર જેવા લુવા પાડવા તે લુવા હાથે દબાવીને ઠોર જેવી પંગતી વચમાં ત્રણ આંગળાં દબાવી તવીમાં ઘી મુકી ચંદ્રકળા જેવું મંદુ રાખી તળવી. અધપાકા થાય ત્યારે ફેરવી નાંખવા પરીપકવ થાય ત્યારે બહાર કાઢી એક ટોકરામાં ઉભા મુકવા ટોકરા નીચે ઘી નીતરવા સારૂ વાસણ રાખવું પછી ઉપલી રીત પ્રમાણે જેટલા કરવા હોય તેટલા કરવા. જો થોડા કરવા હોય તો શેર દોઢ શેરમાં થાશે ને ઝાઝા કરવાના હોય તો શેરે શેર ઘીમાં થાશે દોઢ શેર ખાંડનો રસ લઈ ચાસણી કરીને ચાસણી ઠોર જેવી થાય ત્યારે નીચે ઉતારીને ઘુંટીને પાવી.

બુંદીના લાડુ.

વેસણ શેર ૧ ઘી શેર ૧ ખાંડ શેર ૩
કેસર તોલો ૦। એલાયચી તોલો ૦॥ દ્રાક્ષ તોલા ૪

વેસણ શેર ૧ માં ઘી તોલા અઢીનું મોવણ નાંખીને તેનો પાણીમાં ઘોળ કરવો ને તે ઘોળ દહીંના મઠાની પ્રમાણે જાડો રાખવો ને ખાંડ શેર ત્રણની ચાસણી અઢી તારથી તેજ રાખી તે ચાસણી નીચે ઉતારી એક કડાઈમાં ઘી મુકી ઘી થાય એટલે વટાણા જેવાં છેદવાળો ઝારો લઈ કડાઈ ઉપર ધરી તેમાં એક વાટકાથી ઘોળ નાંખવો પછી બુંદી પડવા દેવી. ઘીના અનુમાન પ્રમાણે પડે તેટલો ગોળ નાંખવો પછી તે ઝારો ઘોળનાં વાસણ ઉપર રાખવો પછી બુંદીને હેઠળ ઉપર કરવી અને ઘીમાં પાકે એટલે એક હાથો

દાબી જોવો, ફુટ દઈને ફુટે એટલે બીજા ઝારાથી બહાર કાઢી તે ખાંડની ચાસણી કરી હોય તેમાં નાખતાં જવું. ચાસણી નીચે ઉતાર્યે ત્યારે કેસર નાંખવું ને પછી દ્રાક્ષ નાંખી તે ઠરે ત્યારે જેવા જોઈએ તેવા લાડુ બાંધવાં.

બુંદીની બીજી રીત.

વેસણ શેર ૧   ઘી શેર ૦ા।   ખાંડ શેર ૩
સુગંધી એલાયચી તોલો ૦ા।   દ્રાક્ષ તોલા ૪

વેસણ શેર એક લઈને તેનો ઘોળ કરવો ને તેમાં મોવણ ન નાંખવું બાકી રીત ઘોળ કરવાની તથા બીજી ચાસણી કરવાની ઉપર પ્રમાણે. તળવામાં ઉપર લખ્યું છે તે કરતાં જરા નરમ રાખીને ચાસણીમાં નાખતાં જવું ને ઠરે ત્યારે લાડુ રીતસર થતો હોય તે પ્રમાણે બાંધીને લાડુ વાળી વાસણમાં ભરવા..

બુંદી કરવાની ત્રીજી રીત.

વેસણ શેર ૧   ઘી શેર ૦ા।   ખાંડ શેર ૩
સુગંધી તોલો ૦ા।

વેસણ શેર ૧ નો ઘોળ કઠણ રાખવો ને તે ચાસણી ઉપર લખેલ બુંદીની રીતથી આકરી રાખવી ને ઘીમાં નાંખીએ તે વખતે ઝારામાં હાથ ફેરવીને નાખવી ને બુંદી ઉપર તરી આવે એટલે હલાવીને કાઢીને ચાસણીમાં નાખીને ઉપરની રીત પ્રમાણે લાડુ વાળી વાસણમાં ભરવા.

અમરસની બુંદી.

વેસણ શેર ૧   ઘી શેર ૧।   ખાંડ શેર ૩ા।

આંબાનો રસ શેર ૧॥ કસ્તુરી વાલ ૧ કસ્તુરી ન હોય તો
જાવંત્રી તોલો ૦॥ કેશર તોલો ૦।

વેસણુને પાસેર મોણ દઈને ઉપર દોઢ શેર અમરસ લખ્યો છે તેમાંથી પાસેર રાખીને ઘોળ કરવો પછી બુંદીનો ઘોળ જાડો રહયો હોય તો તે પાસેર રસ નાખી દેવો ને તેની ચાસણી બહુ કઠણ ત્રણતારી ઉતારવી પછી બુંદીની રીતે પાડીને જરાવાર રાખીને વરત કાઢીને ચાસણીમાં નાખીને બદામ પીસ્તાંનાં ઝીણાં ઝીણાં ચીરીઆં કરી તેમાં નાખવાં પછી સુગંધી વથા કસ્તુરી નાખવી ને લાડુ વાળવા જેવું થાય ત્યારે લાડુ વાળવા.

છુટી બુંદી.

વેસણ શેર ૧ ઘી શેર ૧ ખાંડ શેર ૧।

વેસણું શેર ૧ લઈને તેમાં મોણ તોલા અઢી નાખવું ને તેનો ઘોળ દહીંના મઠા જેવો કરવો ને તેને તળવાની રીત દાણો ફુટફુટે ત્યારે કાઢી ટોકરામાં ભરતાં જવું પછી ચાસણી આકરી કરીને બધી બુંદીને ભેગી નાખીને તવીથેથી હલાવીને પછી ખાંડ પી જાય એટલે ટોકરી ઉભરી દેવી.

વેસણુના મોતીચુરના લાડુ.

વેસણ શેર ૧ ઘી શેર ૧ ખાંડ શેર ૨॥
એલાયચી તોલો ૦॥ બદામ તોલા ૨॥ પીસ્તાં તોલા ૨॥
કેશર તોલો ≂ મીશ્રીનો રવો શેર ૦।

વેસણ શેર ૧ લઈ તેનો દહીંના મઠા જેવો ઘોળ કરવો ને ખાંડ શેર ૨॥ ઉપર લખી છે તેની અઢી તારી ચાસણી કરવી ને આ-

સણી ઉતારતી વખત કેશર નાખી દેવું પછી પાસેર મીશ્રીનેા રવેા ચાસણી ઉપર ભુરકાવી દેવેા ને એક કડાઈમાં ધી મુકી ભઠ્ઠી ઉપર રાખવું ધી સારી રીતે ગરમ થાય એટલે તે ઘીમાંથી મેાણુ તેાલા ૨ાા નું નાખવું તે મેાણુ ઘેાળમાં મેલાવી દેવું પછી ઘી તેજ થાય એટલે મગ જેવા ઝીણાં છેદનેા ઝારેા સેવ કરે છે તેવેા લઈ તે કડાઇ ઉપર ઘીથી ત્રણથી ચાર આંગળ ઉંચેા રાખવેા પછી તેમાં વાટકેથી ઘેાળ નાખવેા ઝારા ઉપર આફ્રરડી બુંદી પડે તે મેાતીના દાણા જેવી ઝીણી બુંદી પડે ને ઘીના અનુમાન પ્રમાણે પાડવી પછી ફટફટે તેવી કાઢીને ચાસણીમાં નાખતાં જવું જેટલી કરવી હેાય તે પ્રમાણેજ કરવી. ઠરે એટલે બદામ પીસ્તાંનાં ચીરીઆં કરી રાખ્યા હેાય તે અંદર નાખી પછી લાડુ વાળવા.

વેસણુની ઝીણી સેવના લાડુ.

વેસણ શેર ૧	ઘી શેર ૧	ખાંડ શેર ૨ાા
જાયફળ તેાલા ૨ાા		

વેસણ શેર એકમાં મેાણુ રૂ. ૨ાા ભારનું નાખવું ને બાંધવું પછી ઝીણી સેવનેા ઝારેા લેવેા ને ઘી ગરમ કરી તેમાંથી સેવ પાડવી ને લાલ પડવા ન દેવી ને થાય એટલે એક ટેાકરીમાં કાઢી લેવી ને ઉપર લખેલી ખાંડ શેર અઢીની ચાસણી કરવી, ચાસણી ઠેાર જેવી થાય એટલે તે સેવ તેમાં નાખવી ને ઠરે એટલે લાડુ બાંધવા.

વેસણના લાખણશાઇ લાડુ.

વેસણ શેર ૧	ઘી શેર ૧	ખાંડ શેર ૨
એલાયચી તેાલેા ૦ાા	બદામ તેાલા ૨	પીસ્તાં તેાલા ૨

વેસણ શેર ૧ માં મોણુ તોલા પાંચ ભારનું નાખવું ને બુંદીનો ઝારો લઇ બુંદી પાડવી પછી ટોકરીમાં કાઢતાં જવું ને તે બધી પડી રહે એટલે એક તપેલું લઇ તેમાં કુટીને બશેર ખાંડની ચાસણી કરી લાડુ બાંધવા જેવું થાય ત્યારે ઘી શેર પા નાખવું ને તેમાં બદામ પીસ્તાં નાંખવા તથા સુગંધી નાખી તેના લાડુ બાંધવા.

નારંગીની બુંદીના લાડુ.

વેસણ શેર ૧	ઘી શેર ૧	નારંગી નંગ ૭
એલાયચી તોલો ૦।	કેશર તોલો ૦॥	ખાંડ શેર ૩
બદામ તોલા ૨	દ્રાક્ષ તોલા ૪	કસ્તુરી ન મળે તો
જાવંત્રી તોલો ૦॥	કસ્તુરી વાલ ૧	

વેસણ શેર એકનો ઘોળ કરવો ઘોળ મઠાની બરાબર કરવો પછી સાત નારંગીનું જીરૂં કાઢીને ઘીમાં માવો કરવો ને તેમાંથી અરધો માવો ઘોળમાં નાખવો ને તેની બુંદી પાડવી તે ફેરવીને તરત કાઢવી ને ત્રણ શેરની ચાસણી કરી તેમાં બુંદી નાખવી તરત ફેરવીને કાઢવી ચાસણી ઠારથી નેજ કરવી ને પડી રહે ત્યારે સુગંધી નાખી લાડુ બાંધવા. કેશર તોલો ૦॥ ચાસણીમાં નાખવો.

વેસણનો મોહનથાળ.

વેસણ શેર ૧	કેશર તોલો ૦।	દુધ શેર ૦॥	ઘી શેર ૧
બદામ તોલા ૨	સુગંધી તોલો ૦॥	ખાંડ શેર ૨॥	પીસ્તાં તોલા ૨

વેસણ શેર ૧ લઇને તેમાં દુધ શેર ૦। તથા ઘી શેર ૦। નાખીને તેનો ધ્રાબો દેવો ને બેઉ મેળાવી તેનો ધ્રાબામાં દાણો રહે

તેવીજ રીતે કરવો ને તેજ ઘીમાં નાખીને ભઠ્ઠી ઉપર હલાવવો ને બદામી રંગ થાય કે ભઠ્ઠીથી ઉતારવો ને ખાંડ શેર ૨॥ ની ચાસણી કરી પેહેલાં તૈયાર રાખવી પછી તે ચાસણીમાં નાખવો ને ચાસણી ઉતરે કે તરત કેશર નાંખીને ઠરે એટલે થાળમાં ઘી ચોપડી તે મોહનથાળને ચાસણીમાં નાખી ઢાળી દેવો ને પછી બદામ પીસ્તાંના ચીરીયાં કરી ઉપર દાબી દેવાં. ઠરે એટલે ચકતાં પાડવાં.

દહીંનો મોહનથાળ.

વેસણ શેર ૧ કેશર તોલો ૦। ઘી શેર ૧। બદામ તોલા ૨
સુગંધી જાયફળ તોલો ૦॥ દહીં શેર ૨॥ પીસ્તાં તોલા ૨
ખાંડ શેર ૩॥.

ઘી ગરમ કરીને વેસણ શેર ૧ ને ઘી શેર ૦। નો ધ્રાબો દેવો ને દહીં શેર બે બાંધી રાખવું ને દહીં શેર બે પેહેલાં શેકવું તે નરમાસ ઉપર રાખવું, ઉતારવું ને પછી વેસણ શેકવું ને વેસણ બદામી રંગનું થાય કે તરત દહીં શેકેલું નાખવું ને હલાવીને ઉતારી લેવું ને ખાંડ શેર ૩॥ ની ચાસણી તેજ કરીને નીચે ઉતારીને ઠરે ને કંદ પડે એટલે રવો મીશ્રાંનો માથે ભુરકાવવો ને ચાસણીમાં કેશર નાખવું. કંદ પડયા પછી શેકેલો મગદ તેમાં મેલાવી દેવો ને કદાચીત ખાંડ ને મગદ ન મળી જાય તો તેમાંજ થોડીવાર રાખવો. ખાંડ જુદી ન પડે તેવો કઠણ થાય પછી ઠારતી વખતે સુગંધી નાખીને તરત એક ખુચચામાં ઠારવો. પછી તે બદામ તથા પીસ્તાંનાં ચીરીઆં કરી રાખ્યાં હોય તે તેની ઉપર દાબી દેવાં ઠરે એટલે નાના અથવા મોટા પોતાને જોઇએ તેવા કાપા કરવા તેનું દળ બે આંગળ જાડું રાખવું.

અમરસનો મોહનથાળ.

વેસણ શેર ૧ આંબા નંગ ૧૦ પીસ્તાં તોલા ૨ ઘી શેર ૧
કસ્તુરી વાલ ૧॥ મીશ્રીનો રવો શેર ૦। ખાંડ શેર ૦॥
બદામ તોલા ૨

વેસણ શેર ૧ લઇને ઘી શેર ૦। ધ્રાબામાં નાંખવું ને રસ અરધો નાંખવો. ધ્રાબાની શેકવાની રીત ઉપર પ્રમાણે. અધ શેકાય ત્યારે બાકીનો રસ નાંખી દેવો. ને શેકાઈ રહે ત્યારે ઉતારી લેવો પછી ખાંડ શેર ૩॥ લઈ તેની ચાસણી કરવી ઠારથી તેજ થાય ત્યારે તેમાં કેસર નાંખીને એક ઉભરો આવે એટલે નીચે ઉતારી અરધો રવો ભુરકાવવો. કંદ પડવા દેવો, કંદ પડે ત્યારે ચાસણીમાં નાંખવી. શેકેલો મગદ જમાવવા જેવો થાય ત્યારે સુગંધી મેલાવી એક ખુમચામાં ઘી ચોપડી ઠારી દેવો, દળ બે આંગળ જાડું રાખવું.

આંબાનો મોહનથાળ. બીજી રીત.

વેસણ શેર ૧ આંબા નંગ ૨૦ પીસ્તાં તોલા ૨ ઘી શેર ૧
કેસર તોલો ૦।≈ મીશ્રીનો રવો શેર ૦। કસ્તુરી વાલ ૨
કસ્તુરી ન મળે તો જાવંત્રી તોલો ૦॥। ખાંડ શેર ૪
બદામ તોલા ૨

વેસણ શેર ૧ ને ધ્રાબો દઇને શેકવું તથા આંબા નંગ ૨૦ નો રસ કાઢી તેનો માવો કરવો. માવો શીરા જેવો થાય એટલે શેકેલું વેસણ તેની અંદર નાંખી દેવું. નાંખીને બેઉને એકરસ કરવાં ને પછી નીચે ઉતારવું પછી ચાસણી ખાંડ શેર ૪ ની કરી તે ચાસણી ગોળી વળતી લેવી. પછી કેસર નાંખી નીચે ઉતારવું ને મીશ્રીનો રવો અરધો તેમાં ભુરકાવવો. કંદ પડે એટલે શેકેલો

મગદ તેમાં નાંખવો. બાકી જમાવવાની તથા સુગંધી નાખવાની તથા બદામ પીસ્તાંના ટુકડા ભુરકાવવાની તથા ટુકડા કરવાની સર્વ રીત ઉપર લખી છે તે પ્રમાણે.

નારંગીનો મોહનથાળ.

વેસણ શેર ૧ ખાંડ શેર ૩।। કસ્તુરી વાલ ૧ નારંગી નંગ ૨૦
પીસ્તાં શેર ૦)= કસ્તુરી ન મળે તો જાવંત્રી તોલો ०।।।
ઘી શેર ૧ બદામ તોલા ૨ મીશ્રીનો રવો શેર ०।

નારંગી નંગ વીસ છોલીને તેનું જીરૂં કાઢવું પછી વેસણ શેર ૧ ધ્રાબો દઇ શેકવું પછી જીરૂં કાઢયું હોય તેનો માવો કરવો ને શેકેલા વેસણમાં મેલાવી દેવું. પછી ખાંડ શેર સાડા ત્રણની ચાસણી કરવી. બાકીની રીત મોહનથાળની રીત પ્રમાણે સુગંધી તથા બદામ તથા પીસ્તાં તથા ચાસણી તથા કટકા કરવા એ સર્વે ચીજ ઉપર લખ્યું છે તે પ્રમાણે કરવું.

નારંગીનો મોહનથાળ. બીજી રીત.

વેસણ શેર ૧ નારંગી નંગ ૭ કસ્તુરી વાલ ૧ ઘી શેર ૧
પીસ્તાં તોલા ૨ કસ્તુરી ન મળે તો જાવંત્રી તોલો ०।।।
ખાંડ શેર ૩ બદામ તોલા ૨ મીશ્રીનો રવો શેર ०।
કેસર તોલો ०।

નારંગી નંગ ૭ નું જીરૂં કાઢવું પછી વેસણ શેર ૧ માં તેને ધ્રાબો દેવો. અરધો ઘી તથા નારંગીનો ધ્રાબો દેઇને શેકવું, અધ શેકાય ત્યારે બીજું વધેલું જીરૂં નારંગીનું નાંખી દેવું શેકાઈ ગયા પછી નીચે ઉતારી લેવું પછી ખાંડ શેર ૩ ની ચાસણી કરી

તે મગદમાં ચાસણી મેળવવી. કંદ પડે ત્યારે કેસર નાંખીને ઠારી દેવો તથા બીજી રીત ઉપરની રીત પ્રમાણે.

ખડબુચાંનો મોહનથાળ.

વેસણ શેર ૧ બદામ તોલા ૨ મીશ્રીનો રવો શેર ०।
ખડબુચું શેર ૧॥ પીસ્તાં તોલા ૨ ખાંડ શેર ૩
એલાયચી તોલો ०॥ કેસર તોલો ०।

ખડબુચું શેર ૧॥ પાકેલું લેવું તેનો ગરભ કાઢવો. ગરભ કાઢીને તેનો ખુવો કરવો. ઘી નાંખીને ખુવો શીરા જેવો થાય ત્યારે ઉતારી લેવો. પછી વેસણને દુધનો ધ્રાબો દઇને શેકવું. શેકાઈ રહે એટલે ખડબુચાંનો ખુવો નાંખવો. પછી તેની ચાસણી ગોળી વળતી રાખવી ને કેસર નાંખી ચાસણીને ઉતારવી. બીજું જમાવવાની રીતં તથા ટુકડા કરવાની રીત ઉપર લખ્યા પ્રમાણે.

છોલેલાં વેંગણનો મોહનથાળ.

વેંગણ શેર ૫ (મોટાં સુરતી) ઘી શેર ૧॥ કેસર તોલો ०॥
મીશ્રીનો રવો શેર ०। વેસણ શેર ૧ ખાંડ શેર ૪
બદામ તોલા ૨ દુધ શેર ૨ બરાસ વાલ ૨ પીસ્તાં તોલા ૨

વેંગણ શેર ૫ ને ઉપરથી છોલી નાખવાં, મોટા ટોપમાં ઘી મુકી ચુલા ઉપર ચડાવવું. તે જ્યારે બફાઈ જાય ત્યારે ચારણીથી છાણી નાંખવું. તેના બીજા રેસા કાઢી નાંખવા ને કપડામાં છાણીને પાણી કાઢીને દુધ શેર બે તેમાં નાંખીને માવો કરવો માવો થઈ રહે એટલે ઉતારી લેવો. ઉતારીને પછી વેસણ શેર ૧ ને શેકીને તેમાં માવો નાંખીને તથા ચાસણી ગોળીબંધ લઈને ઠારી દેવો.

ચાસણી ઉતારતી વખત કેસર નાંખવું ને ઠારવાની તથા ટુકડા કરવાની તથા બીજી રીત ઉપરના મોહનથાળની પ્રમાણે. અને પીત્તળના વાસણમાં કરવું તથા તવીથો પણ પીત્તળનો લેવો અને તમામ વેંગણની વસ્તુ પીત્તળનાં વાસણથી કરવી.

વેંગણનો મોહનથાળ. બીજી રીત.

વેંગણ શેર ૫ ઘી શેર ૧॥ કેસર તોલો ૦॥ વેસણ શેર ૧
દુધ શેર ૨ બરાસ તોલો ૦॥ પીસ્તાં તોલા ૨
બદામ તોલા ૨ ખાંડ શેર ૪

વેંગણ શેર ૫ આંચમાં નાંખીને ભડત કરવું ને તેને પીત્તળના વાસણમાં ભરવું પછી ઘી નાંખી સેકવું. જ્યારે કઠણ શીરા જેવું થઈ જાય ત્યારે દુધ શેર ૧॥ નો માવો કરવો. બીજું વેસણ શેર ૧ ને દુધ શેર ૦ા નો ધ્રાબો દઈને શેકવું. શેકાઇ રહે એટલે વંગણનો ખુવો તેમાં નાંખી ચુલાપર મુકીને હલાવવો. એકરસ થાય એટલે દુધ શેર ૧॥ નો માવો અંદર નાંખી દેવો. હલાવીને ઉતારી લેવું પછી ખાંડ શેર ૪ ની ગોળી વળતી ચાસણી કરવી. પછી કેસર નાંખીને ઉતારીને વેસણ તથા ભડતનો માવો તેમાં નાંખી કંદ પડે ને જમાવવા જેવું થાય ત્યારે સુગંધી નાંખી જમાવી દેવું તથા ચકતાં કરવાનું તથા જે ઉપર વીધી મોહનથાળની લખી છે તે પ્રમાણે કરવી. ઉપર બદામ પીસ્તાં દબાવવા.

લીલા ચણાનો મોહનથાળ.

લીલા ચણા શેર ૩ એલાયચી તોલો ૦॥ ઘી શેર ૧
ખાંડ શેર ૩

લીલા ચણાને ફોલીને તેમાંથી દાળ કાઢવી ને દાળ શેર ૨ રહે એટલે વાટવી ને પછી ઘી મુકીને શેકવી, શેકાઈ રહે એટલે કરડી ન થાય ને નરમ રહે તેમ કરવું ને ચાસણી શેર ૩ ની કરીને પછી તે દાળ નાંખી દેવી. તેને ઠારવાની રીત તથા ટુકડા કરવા વીગેરેની રીત મોહનથાળની રીત ઉપર લખી છે તે પ્રમાણે કરવું.

લીલી મકાઇનો મોહનથાળ.

લીલી મકાઇના દાણા શેર ૨ જાવંત્રી તોલો ૦ાા ઘી શેર ૧ા
દુધ શેર ૧ ખાંડ શેર ૩ કેશર તોલો ૦ા

લીલી મકાઈ શેર બે વાટવી ને પછા ઘીમાં શેકવી શેકાઇ રહેવા આવે કે તરત ૧ શેર દુધ નાંખી દુધ પી જાય કે તરત ઉતારી લેવો ને પછી તરત મોહનથાળની રીતે ચાસણી કરીને તે ઉપર પ્રમાણે ઠારી નાંખવો.

મગની દાળની અમૃત શીરોમણી.

મગની દાલ છીલકાવાળી શેર ૧ ને નવટાંક દુધ શેર ૦ાાા
ઘી શેર ૧ કેશર તોલો ૦ા મીશ્રીનો રવો શેર ૦ા ખાંડ શેર ૩
એલાયચી તોલો ૦ાા.

મગની દાળ શેર ૧ ને નવટાંક આગલે દીવસે ભિંજવવી ને બીજે દીવસે ધોઇને વાટવી, તથા ઘીમાં શેકવી શેકાઈ રહેવા આવે કે દુધ અરધું નાંખવું ને તે દુધ પાછું શોસી જાય કે બીજું દુધ નાખવું તે દુધ પણ શોસી જાય એટલે ઉતારવી પછી ખાંડ શેર ૩ ની ચાસણી કરવી ચાસણી ગોળી વળતી રાખવી ને કેશર નાખવું ને મગની દાળને કુમાસમાં ઉતારવી.

મગની દાળનો ઉકેર.

મગની દાળ ૧ શેરને નવટાંક ઘી શેર ૧ ખાંડ શેર ૧ાા નું બૂરૂં એલાયચી તોલો ૦ાા દુધ શેર ૦ા

મગની દાળ શેર ૧ ને નવટાંક આગલે દીવસે ભિંજવવી અમૃત શીરોમણીની રીતે શેકવી ને દુધ શેર ૦ા નાખીને શેકાઇ રહે એટલે નીચે ઉતારી બૂરૂં નાખીને લાડુ બાંધવા તેને ઉકેર કહેછે.

અડદની દાળનો મોહનથાળ તેને હુલાસ કહે છે.

અડદની દાળ શેર ૧ ને નવટાંક ઘી શેર ૧ ખાંડ શેર ૩ કસ્તુરી વાલ ૧ કસ્તુરી ન મળે તો જાવંત્રી તોલો ૦ાા દુધ શેર ૦ા= બદામ તોલા ૨ કેશર તોલો ૦ા

અડદની દાળ આગળે દીવસે ભિંજવીને પછી તેને ઝીણી વાટવી આખો દાણો ન રહે તેવી બારીક વાટવી વાટીને ઘી પીતલની કડાઇમાં શેકતાં જવું ને ઘી નાખતાં જવું શેકાઇ રહે એટલે દુધ નાખી દેવું સરસ થાય કે ઉતારીને ખાંડ શેર ૩ ની ચાસણી કરી તેમાં નાખીને બદામ ભુરકાવીને ઠારી દેવો. બાકી રીત ઉપરનાં મોહનથાળની રીત પ્રમાણે.

અડદના જાડા ચુનનો મોહનથાળ.

અડદનો ચુન શેર ૧ ઘી શેર ૧ ખાંડ શેર ૩ જાયફળ તોલો ૦ાા માવો શેર ૧ બદામ તથા પીસ્તાં બેઉ મલી તોલા ૪ દુધ શેર ૦ા કેશર તોલો ૦ા

અડદનો ચુન શેર ૧ ને પાશેર દુધનો ધ્રાબો દેવો ને ખુબ શેકવો બદામી રંગનો શેકાય પછી ખુવો મેળાવીને જરા હલાવી

મળી જાય એટલે તરત ઉતારવેા. ઉતારીને ચાસણી શેર ૩ ખાંડની કરવી તે ચાસણી મેાહનથાળ જેવી રાખવી. બાકી વીગત ઠારવાની તથા ટુકડા કરવાની ઉપર મેાહનથાળની વીગત લખી છે તે પ્રમાણે.

મગના ચુનનેા મેાહનથાળ.

મગનેા ચુન શેર ૧ ઘી શેર ૧ ખાંડ શેર ૩ કેશર તેાલા ≈
જાયફળ તેાલેા ૦॥ દુધ શેર ૦। બદામ તથા પીસ્તાં તેાલા ૪

મગનેા ચુન શેર ૧ને દુધ શેર ૦। નેા ધ્રાબેા દેવેા ધ્રાબેા દઈને તેને બદામી રંગે શેકવેા. તે હલાવી મળી જાય એટલે પછી ઉતારવેા પછી ચાસણી શેર ૩ ની કરવી. તે ચાસણી મેાહનથાળ જેવી રાખવી. બાકી વીગત ઠારવાની તથા ટુકડા કરવાની ઉપર મેાહનથાળ કરવાની રીત લખી છે તે પ્રમાણે કરવી.

મેદાનેા મેાહનથાળ.

મેદેા શેર ૧ ઘી શેર ૧ દુધ શેર ૨ ખાંડ શેર ૩
એલાયચી તેાલેા ૦॥ કેશર તેાલેા ૦। બદામ તેાલા ૨
પીસ્તાં તેાલા ૨

મેદેા શેર ૧માં ઘી શેર ૦ાનું મેાવણ દેવું અને ઘી નાંખી શેકવેા. પછી દુધ શેર ૨ ચુલા ઉપર ચડાવી માવેા કરવેા અને મેદેા અરધેા શેકાઈ જાય ત્યારે માવેા નાખી દેવેા. અને શેકાઇ જાય એટલે ઉતારી લેવેા પછી ખાંડ શેર ૩ની ચાસણી કરીને તેમાં કેશર નાખીને ઉતારી અંદર શેકેલેા મેદેા તથા માવેા નાખી દેવેા અને ઠારવા જેવેા થાય કે તરત ઠારી દેવેા. બાકી રીત બધી ઉપરના મેાહનથાળની સમજવી.

ચંદ્ર ઉદય ચોખાનો મોહનથાળ.

ચોખા શેર ૧	દુધ શેર ૧ા	ઘી શેર ૧
મીશ્રી શેર ૦ા	ખાંડ શેર ૩	બરાસ વાલ ૧
રૂપાંના વરખ નંગ ૧		

ચોખા શેર ૧ ને એક બે વખત પાણીથી ધોવા ને દુધ શેર ૧ા માં ભિંજવવા, ભિંજાઇ રહે ત્યારે બે કલાકે કાઢવા ને વાટવા વાટીને તે ઘીમાં સેકવા ને પછી ખાંડ શેર ૩ ની ચાસણી કરવી ચાસણી મોહનથાળ જેવી રાખવી અને શેકતી વખત ચોખા પલાળેલું દુધ બચ્ચું હોય તે અંદર નાંખી દેવું ને પછી ચાસણીમાં મીશ્રીનો રવો શેર ૦ા નાંખીને કંદ પડે ને ઢાળવા જેવો થાય કે તરત ઢાળી દેવો ને બાકી રીત ઉપરના મોહનથાળ પ્રમાણે ઢાળીને રૂપાના વરખ ચોડવાંને દુધ બાકી બચે તે સેકતી વખતે નાંખી દેવું વાટયા પછી ઘીમાં મેલાવી દેવું ને પછી ભઠ્ઠીપર મુકવું ને દુધ શેર ૦ાા પાવું.

મોહનથાળ થોડા ઘીમાં કરવો તેની રીત.

વેસણ શેર ૧	દુધ શેર ૦ા=	ખાંડ શેર ૩
જાયફળ તોલો ૦ાા	ઘી શેર ૦ા	

વેસણ શેર ૧ ને દુધનો ધ્રાબો દેવો, મગદની રીતે તેમાં દુધ નાખવું નહીં અને સેકવો, શેકાઇ રહે તે પછી તેમાં ઘી અરધો પાશેર નાંખી શેકાય ત્યારે ઉતારવો પછી ચાસણી મોહનથાળની રીત પ્રમાણે લેવી ઘી અર્ધ પાશેર નાંખીને ઢાળી દેવો તેના ટુકડા રીતસર કરવા.

ચણાની દાળ બાફીને તવાપુરી કરવાની રીત.

ચણાની દાળ શેર ૧ દુધ શેર ૩ ખાંડ શેર ૩
મેદા શેર ૦ાા ઘી શેર ૧ કેશર તોલો ૦।
એલાયચી તોલો ૦ાા

ચણાની દાળ શેર ૧ દુધ શેર ૩ માં પીતલનાં વાસણને ચુલા ઉપર મુકીને મંદી આંચે બાફવું ને તજવીજ રાખવી કે નીચે ચોટે નહીં ને બફાઈ જાય એટલે નીચે ઉતારી પછી તેને વાટવું તેમાં પાસેર ઘી મુકી સાંતળવું કે તેમાં પાણી ન રહે તેમ કરવું પછી તેને ઉતારીને ચાસણી ગોળીબંધ લેવી ને પછી ઉતારતી વખતે કેસર નાંખી નીચે ઉતારી રહેવા દેવું ને ઠરે એટલે લાડુ વાળવા તે પછી મેદો શેર ૦ાા માં મોવણ ઘી શેર ૦। નું દઈ પાણીથી બાંધવો અને જેટલા લાડુ કર્યા હોય તેટલા લુવા પાડવા અને તેની પુરી વણી અંદર લાડુ ભરીને તે વેલણથી વેલવું તે એવી રીતે કે કાગળની માફક રોટલીની નીચેથી સર્વ દેખાય. તે તવાપુરી ઘીમાં મુકીને બે ચાર વખત ઝબકાવી એક વાસણમાં ભરતા જવું, અને જુદી જુદી મુકવી.

ચણાની દાળ પાણીમાં ભિંજવીને તવાપુરી કરવાની રીત.

ચણાની દાળ શેર ૧ કેસર તોલો ૦। દુધ શેર ૦ાા મેદો શેર ૦ાા
ખાંડ શેર ૩ ઘી શેર ૧ાા જાયફળ તોલો ૦ાા

ચણાની દાળ શેર ૧ ને પાણીમાંથી કાઢીને વાટવી પછી વાટીને ઘી શેર ૧ મુકીને શેકવી પરીપકવ શેકવી અને કોમલ

રાખવી શેકાઈ રહે કે તરત દુધ શેર ૦ા નાખવું પછી ફરીથી દુધ શેર ૦ા નાંખવું ને ઉતારી લેવું ને ખાંડ શેર ૩ ની ચાસણી કરીને તેમાં નાંખવી. બાકી ભરવા તથા તળવાની રીત ઉપર તવાપુરીની લખી છે તે પ્રમાણે કરવું.

ચણાની દાળને દુધમાં ભિંજવીને તવાપુરી કરવાની રીત.

ચણાની દાળ શેર ૧ કેસર તોલો ૦ા મેદો શેર ૦ાા
ખાંડ શેર ૩ ઘી શેર ૧ાા દુધ શેર ૧ાા જાયફળ તોલો ૦ાા

ચણાની દાળને દુધમાં ભિંજવવી ને પછી વાટવી, પછી ઘી શેર ૧ મુકીને શેકવી, પરીપકવ શેકવી શેકાઇ રહે કે તરત દુધ શેર ૦ા નાંખવું. શેકાઈ જાય ત્યારે ઉતારી લેવી ને ખાંડ શેર ૩ ની ચાસણી મોહનથાળની રીત પ્રમાણે કરવો. વળી તળવાની તથા ભરવાની રીત ઉપર તવાપુરીની લખી છે તે પ્રમાણે કરવી.

ચણાના લોટની તવાપુરી.

ચણાનો લોટ શેર ૧ એલાયચી તોલો ૦ાા મેદો શેર ૦ાા
ઘી શેર ૧ાા ખાંડ શેર ૩

ચણાનો લોટ શેર ૧ ને ફાએા દેવા. મગદની રીત પ્રમાણે દુધ તથા ઘી તેમાં નાંખવું તે પછી શેકીને ખાંડ શેર ૩ ની ચાસણી મોહનથાળની રીત પ્રમાણે કરવી, ભરવાનું તથા તળવાનું ઉપર તવાપુરીની વિગત લખી છે તે પ્રમાણે કરવું ને એક વાસણમાં છુટી છુટી મુકતા જવું.

આંબાના રસની તવાપુરી.

વેસણુ શેર ૦॥ મેદો શેર ૦॥ દુધ શેર ૦। ઘી શેર ૧॥
કેશર તોલો ૦। ખાંડ શેર ૪ કસ્તુરી વાલ ૨ આંબાનો રસ શેર ૨

આંબાનો રસ શેર ૨ લઇને તેમાં ઘી મુકીને પીત્તલના વાસણુમાં લાકડાના તવીથેથી હલાવવો. કઠણુ શીરા જેવો કરવો વળી નરમાશ રાખવો, પછી તેને ઉતારવો. તે પછી વેસણુ શેર ૦॥ને ધ્રાબો દેવો. પછી ઘી શેર ૦॥ નાંખીને શેકવો શેકાઈ રહ્યા પછી ચાસણી કરવી. ચાસણી ગોળીબંધ કરવી ને કેશર તથા કસ્તુરી મેલાવીને નીચે ઉતારવી. તે પછી ઠારવાની રીત ઉપર તવાપુરીની લખી છે તે પ્રમાણે.

નારંગીની તવાપુરી.

વેસણુ શેર ૧ નારંગી નંગ ૧૦ દુધ શેર ૦। ઘી શેર ૧॥
ખાંડ શેર ૩ મેદો શેર ૦॥ કેશર તોલો ૦।

વેસણુ શેર ૧ને નારંગીના જીરાંનો ધ્રાબો દેવો ને તે વેસણુ શેકવું. અધશેકું થાય ત્યારે ધ્રાબો દેતાં વધેલું જીરૂં તેમાં નાંખી દેવું. શેકાઈ રહ્યા પછી થોડો નરમ કોમળ જેવો રાખી પછી ઉતારીને એક વાસણુમાં ભરી તે ચાસણી શેર ૩ની કરીને ગોળી વળતી થાય એટલે ચોથા ભાગનું જીરૂં નાંખી દેવું. ઉભરો આવે એટલે ઉતારી લેવું, તેની ભેગું કેશર પણુ નાંખી દેવું. નીચે ઉતારી દેવું. ઠરે એટલે શેકેલો મગઠ તેમાં નાંખીને ઉતારવું ને તે ઠર્યા પછી લાડુ બાંધવા, ભરવા, તળવાની વિગત ઉપર લખી છે તે પ્રમાણે કરવું.

ખડબુચાંની તવાપુરી.

ખડબુચાં શેર ૨	ઘી શેર ૧॥	વેસણ શેર ૧
ખાંડ શેર ૩	મેદો શેર ૦॥	કેશર તોલો ૦।

ખડબુચુ પાકું હોય તો ગર્ભ કાઢવો ને પછી બ્રાબો દેવો વેસણમાં તે પછી તેમાં મેલાવીને ખાંડ શેર ૩ની ચાસણી કરવી ચાસણી ગોળીબંધ થયા બાદ કેશર તોલો ૧ નાંખી ઉતારવી. મેદો બાંધવાની તથા વેલવાની તથા બીજી રીત ઉપર પ્રમાણે સમજવી.

બટેટાની તવાપુરી.

બટેટા શેર ૨	ઘી શેર ૧	મેદો શેર ૦॥
ખાંડ શેર ૨	કેશર તોલો ૦।	એલાયચી તોલો ૦॥

બટેટા શેર ૨ને એક વાસણમાં પાણી નાખીને છીલકા ઉતારી વાટી નાંખવાં પછી દોઢ પાશેર ઘી મુકીને શેકવું થોડું થોડું છુટું પડવા આવે ત્યારે ઉતારી લેવું ને ચાસણી ગોળીબંધ લઇને કેશર નાખીને ઉતારવી તે પછી તવાપુરીની ઉપરની રીત પ્રમાણે ભરવું તથા તળવું.

કંદની તવાપુરી.

સકરકંદ શેર ૩	ઘી શેર ૧।	મેદો શેર ૦॥
જાયફળ તોલો ૦॥।	ખાંડ શેર ૩	

સકરકંદ શેર ૩ ને ગરમ રાખમાં નાખીને પછી તેને ગરમ રાખમાંજ પરીપકવ કરવાં ને આખી રાત તેમાં રાખવાં ગરમ રાખ ન મળે તો છાણા સળગાવીને બળી જાય તેમાં ભારી દેવાં તે રાખ

ઉપર આંચ રાખવેા સવારે જો પાકી ગયાં હેાય તેા તે ઉપરથી છાલને જૂદી કરવી ને કદાચીત ન પરીપકવ થયાં હેાય તેા પાછેા આંચ કરીને ભારવાં ને પરીપકવ થાય એટલે તેની છાલ ઉતારી નાખવી પછી તે ગર્ભ લઇને છુંદેા કરી નાખવેા ને પછી ઘીમાં ભુંજવેા ને નીચે ઉતારવેા પછી ખાંડ શેર ૩ ની ચાસણી કરવી ને ઠેારથી તેજ રાખવી નીચે ઉતારી કંદ પડે ત્યારે તે સેકેલા કંદના ઘીમાં જાયફળ મેલાવી ઠરે ત્યારે લાડુ બાંધવા. બાંધવાની તથા મેળવવાની રીત ઉપર લખ્યા પ્રમાણે.

સકરીઆની તવાપુરી.

સકરીઆ શેર ૧॥	વેસણ શેર ૦॥।	ઘી શેર ૧॥
ખાંડ શેર ૩॥	કેશર તેાલેા ૦।	એલાયચી તેાલેા ૦॥
મેદેા શેર ૦॥	દુધ શેર ૦।	

સકરીઆ શેર ૧॥ ને ટેાપમાં પાણી ચુલે મુકીને તેના પ્રમાણમાં ચાસણી મુકી ઘી ને ચાસણીની સાથે સકરીઆ નાખવાં ને છારણી માથે ઢાંકણી ઢાંકવી ને બફાઇ જાય એટલે છાલ ઉતારવી તે પછી છારણીએ શાળ નાખવું ને દેાઢ પાસેર ઘી નાખીને શેકવું પાણીનેા અંશ ન રહે પછી વેસણ શેર ૦॥। લઇને દુધ તથા ઘીનેા ધ્રાબેા દેવેા તેને થેાડું શેકવું શેકાઈ રહેવા આવે ત્યારે સકરીઆ શેકી રાખ્યા છે તે માવેા તેમાં નાખી દેવેા એકરસ થઈ જાય ત્યારે નીચે ઉતારી લેવું પછી ખાંડ શેર ૦॥ ની ચાસણી મુકવી તે ચાસણી ગેાળીબંધ થાય એટલે કેશર નાખીને નીચે ઉતારી લેવું પછી ઠરે ત્યારે શેકેલેા મગ તપાવી ફેારે મેલાવી દેવેા ને લાડુ વાળવા જેવેા થાય ત્યારે સુગંધી એલાયચી તેાલેા ૦॥ મેલાવીને લાડુ બાંધીને ઉપરની તવાપુરીની રીત પ્રમાણે ભરવું તથા તળવું.

મીઠી કચોરી.

મગની દાળ શેર ૧। ઘી શેર ૧॥ ખાંડ શેર ૩
દુધ શેર ૦॥ એલાયચી તોલો ૦॥ કેસર તોલો ૦।
મેદો શેર ૦॥

મગની દાળ શેર ૧। લઈને આગલે દીવસે ભિંજવવી પછી તે દાળને ધોઇને છાલાં ઉતારી નાંખવાં અને પછી વાટવી. સારી રીતે વટાય એટલે શેર ૧। ઘી નાંખીને મંદી મંદી આંચે શેકવી અને ઘી થોડું પડે તો બીજું નાંખવું અધ શેકાઇ જાય ત્યારે દુધ શેર ૦। નાંખવું થોડીવાર રહીને એ દુધ સોસી જાય એટલે વળી દુધ શેર ૦। નાખવું એ દુધ સોસી જાય ને ઘી છોડે ત્યારે નીચે ઉતારી લેવું પછી ખાંડ શેર ૩ ની ચાસણી ઠેરથી આકરી કરીને કેસર નાંખી નીચે ઉતારવી કંદ પડે ત્યારે મગદ શેકેલો નાંખવો ઠરે ને લાડુ વાળવા જેવું થાય ત્યારે સુગંધી મેલાવી લાડુ બાંધવા પછી મેદામાં મુકી વધુ મોવણ નાંખી બાંધવો અને જેટલા લાડુ વાળવા હોય તેટલા લુવા પાડવા પછી પુરી વણીને લાડુ વચમાં મુકી પુરીથી લપેટી દેવો અને તેને બે હાથથી દબાવી બાટી જેવો જાડો રાખવો પછી તે કચોરીને ઝારા સાથે મુકી પુરીથી જરા મંદા ઘીમાં ડુબાવી દેવી, કચોરી ડુબી જાય તેટલું ઘી રાખવું ને તેને તળી લેવી.

શીખોરી.

મેદો શેર ૧ ઘી શેર ૧ ખાંડ શેર ૩ બરાસ વાલ ૨

મેદો શેર એકને મોવણ ગુંજા જેવું દેવું. લોટ પુરી જેવો લેવો પછી સુગંધી બરાસ ખાંડમાં નાંખવો અને થોડું ઘી નાંખી પીંડો

વળે તેવું કરવું ને તે ખાંડ લેાટની પુરી વણીને તેમાં નાંખવી, પછી તેને ઘી વળાય એવું કરી તળવી.

કપુરનારી.

મેદા શેર ૧	ચારીઠેા શેર ૦।=	ઘી શેર ૧॥
મીશ્રી શેર ૩	બરાસ વાલ ૨	લવંગ તાેલેા ૧

મેદા શેર ૧ બાંધવેા, મેદેા ધેાએલેા બાંધીને કલાક બે રહેવા દેવેા ને ટુંપીને ચંદ્રકલા જેવેા કરવેા પછી ચેાખાના લેાટને ઘી મઠી સાટેા કરવેા ને ચંદ્રકલા જેવી વણીને સાથે લગાવીને લુવા પાડવા તે લુવા વેલીને તેમાં ઘી તથા બરાસની સુગંધી મેલાવવી ને ભરીને ત્રણ આંગળ એારસ કરી લવંગ એક એકમાં આઠ આઠ લગાવવાં ને તેને ઘીમાં તળવી ને ઉપરથી ખીલી જાય તેવું રાખવું એ રીતે કરવું.

ગુડનારી.

ગેાળ શેર ૧॥	વેસણ શેર ૦॥	મેદેા શેર ૦॥
લવીંગ તેાલેા ૧	ઘી શેર ૧॥	જાવંત્રી તેાલેા ૧

પાસેર ઘી નાંખીને વેસણ શેકવું તે પછી ગેાળ મેલાવી મળી જાય એટલે ઉપરની કપુરનારીની રીતે ભરીને તળી લેવી.

ખડમંડા.

મેદા શેર ૧ ઘી શેર ૧ ખાંડ શેર ૨॥ લવીંગ તાેલેા ૧

મેદા શેર ૧ ને ઘીનેા હાથ દઇને ટુંપવેા ટુંપીને પુરી જેવેા આટેા રાખવેા તે શેર એકમાં લુવા જેટલા કરવા હેાય તેટલા કરવા

પછી પુરી વણીને ઘીમાં તળવી ને તરત બહાર કાઢવી ને એક થપી મારવાં જવું ને ટોકરામાં ભરવાં જવું.

વીરોજમંડ.

પીસ્તાં શેર ૧	ખાંડ શેર ૩ાા	ઘી શેર ૧ા
મેદો શેર ૧	એલાયચી તોલો ૧	કેસર તોલા ≈

પીસ્તાંને પાણીમાં ભિંજવવાં. પછી ધોઇને વાટી નાંખવા ને પાસેર ઘી નાંખી શેકવાં શેકાઈ ગયા પછી ઉતારવાં આકરાં ન કરવાં તેમાં ઉપર લખેલી ખાંડમાંથી શેર ૨ાા ની ચાસણી મોહનથાળના જેવી કરવી ને નીચે ઉતારી શેકેલાં પીસ્તાં નાંખવા તથા સુગંધી એલાયચી તોલો ૧ નાંખવી પછી મેદો શેર ૧ માં ગુંજાના જેટલું મોવણ નાંખીને બાંધવો ને બંધાઈ રહે એટલે પુરી વણીને તળવી. તેમાં પીસ્તાં ભરવાં પછી ઘીમાં ખડમંડા જેવાં. કરવાં પછી ખાંડ શેર ૧ રહી છે તેની ચાસણી કરીને બે ઝબકા દઈ પી જવા દેવી ને ટોપલામાં કેસર નાંખી ઠોરની પેઠે ઘુંટીને ભરવાં જવું.

ખુરમાં.

ખારેક શેર ૧	મેદો શેર ૧	દુધ શેર ૩	ઘી શેર ૧ા
ખાંડ શેર ૩ાા	જાવંત્રી તોલો ૧		

ખારેક શેર ૧ કુટવી ને બારીક કરવી ને દુધ શેર ૩ ચુલે મુકી પીત્તલના વાસણમાં કીટી કરવી. ખારેક નાંખીને કીટી માવા જેવી થાય એટલે ઉતારી લેવી પછી ઉપર લખેલ ખાંડમાંથી ખાંડ શેર ૨ાા ની ચાસણી ગોળીબંધ કરવી ને નીચે ઉતારી પેલો માવો તેમાં નાંખવો ને ઠંડુ થાય ત્યારે સુગંધી મેલાવી તેના લાડુ

બાંધવા, પછી મેંદો શેર ૧ ગુંજાંના મોવણ જેટલું મોવણ દઈને બાંધવો ને ગુંજાં જેવો કઠણ રાખવો તેની પુરી વણીને ખારેકનો માવો ભરવો ને તેને શિંગોડાઘાટ જેવો કરીને ભરવો ને ઉપર કરડા બાંધવા એટલે ગુંથવો પછી ઘી મુકીને ડોરના જેવું રાખીને તળવું ને તેમાં બાકી શેર ખાંડ લખેલી રહી છે તેની ચાસણી ડોર જેવી કરીને તેને પાઈ દેવાં.

સુખવીલાસ.

મેંદો શેર ૧ બદામ શેર ૧ ઘી શેર ૧॥ કેસર તોલો ૦।
ખાંડ શેર ૩ એલાયચી તોલો ૦॥ લવીંગ તોલો ૧
ચારોઠી શેર ૦।=

બદામ શેર ૧ ને બાફવી ને છીલકાં ઉતારી નાખવાં, ને બારીક વાટવી ને ઘીમાં ભુંજવી. ઘીમાં તે મગદ જેવી શેકવી ને પછી ઉતારી નાંખવી. પછી ખાંડ શેર ત્રણની ચાસણી મોહનથાળ જેવી કરવી ને કંદ પડે એટલે કેસર નાંખીને મેળાવી લેવી. સુગંધી મેળાવીને ઠરી જાય એટલે લાડુ વાળવા કુમાસ રહે એવાં નંગ વાળવાં. પછી મેંદો શેર ૧ ચંદ્રકળા જેવો બાંધવો, બાંધીને ચોખાના લોટને મથીને સાટો દઈને રોટલો વણવો તે વણીને તેની પુરી કરીને પાંન જેવો ઘાટ કરીને વાળીને લવીંગ ખોસવાં પછી ઘીમાં આરો મુકીને તળી લેવી.

માંડા.

મેંદો શેર ૧ એલાયચી તોલો ૦॥ ખાંડ શેર ૧ ઘી શેર ૦॥

મેદો શેર ૧ ને પુરણપોળી જેટલું મોવણ નાંખીને બાંધવો. તે નરમાસમાં રોટી જેવો નરમ રાખવો ને તેના લુવા પાડી પુરી જેવી વણીને ખાંડ શેર ૧ માં લાડુ બંધાય તેવું થોડું ઘી નાંખી લાડુ વાળીને તેમાં ભરીને વણવી ને તવા ઉપર ઘી નાંખીને શેકી લેવી. એ રીતે ખાંડમાં નારંગી નંગ ૪ નો માવો નાંખીને પણ થાય છે.

ઇદ્રસા.

ચોખા શેર ૦।।   ખાંડ શેર ૧   ચોરીઠો શેર ૦।
ખસખસ શેર ૦)=   ઘી શેર ૧

ચોખા શેર પોણાને ત્રણ કલાક પાણીમાં ભીંજવવા પછી તેને પાણીમાંથી કાઢી ઝીણા વાટવા. ઝીણી કણી રહે નહીં. પછી તેમાં ખાંડ શેર ૧ તથા ચોરીઠો શેર ૦। મેલાવવો ને તેના લુવા કરવા પછી તે ઘી કડાઈમાં મુકવું ને બે ઝારા તૈયાર રાખવા. પછી ચોરી-ઠાથી વેલવું ને બેઉ બાજુ ખસખસ મેલાવીને ઝારા ઉપર મુકી તળવું. તે જરા ઠંડુ થાય ત્યારે થાળીમાં કાઢતાં જવું. એવી રીતે વારા ફરતી ઝારાથી કરતા રહેવું.

ઇદ્રસા. બીજી રીત.

ચોખાનો લોટ શેર ૧   ખસખસ શેર ૦)=   ખાંડ શેર ૧
ઘી શેર ૧

ખાંડમાં પાણી થોડું નાંખી તેમાં ચોખાનો ચુન ખુબ કઠણ બાંધી એક વાસણમાં ભરી રાખવું. બીજે દહાડે કુટી ને કહાઈમાં ઘી મુકી વડાં માફક ખસખસમાં લપેટી મુકવાં, થઈ રહે એટલે

કાઢી લેવાં તથા ઝારા ઉપર મુકી વણી રાખીએ તો ખુલે. આ બીજી રીત છે.

ખીરવડાં.

ચોખા શેર ૧   ઘી શેર ૧   દુધ શેર ૩   બરાસ વાલ ૨
ખાંડ શેર ૧   ચોખાનો ચુંન શેર ૩ા=

ચોખાને દુધ શેર ૨ા માં મંદી મંદી આંચે ચોંટે નહીં તેમ બાફવા જો કણી રહે તો બાકી દુધ શેર ૦ા રહ્યું તે છાંટી દેવું. ચોખા બફાઇ રહે કે તરત વાટવા. આખો ચોખો ન રહે. પછી તેના લુવા કરીને ચોખાનું પલેટન કરી ઠોર જેવું વેલવું. પછી પુરી જેવા ઘીમાં તળવાં, તળીને એક વાસણમાં જુદા જુદા મુકવા. ખાંડના બુરાંમાં બે વાલ બરાસ મેલાવીને તે ખાંડ ભુરકાવવી અથવા બુરૂં પણ નાંખવું.

શામગરી મીલવાની વીગત.

ચણાનું વેસણ શેર ૧   ખાંડ શેર ૧   દુધ શેર ૧ા
ઘી શેર ૧   જાવંત્રી તોલો ૦ા

ચણાના વેસણને દુધ શેર ૧ા માં બાફવું. પછી હલાવીને કઠણ શીરા જેવું કરી ઘીવાળો હાથ દઇને મેલાવવું પછી લુવા કરીને વેલવા. માંહી ગુલગુલા રહે તે થાળીમાં કાઢીને એક વાસણમાં ભરી દેવા. બાકી રીત ઉપર પ્રમાણે.

દુધપુવા.

મેદો શેર ૧   એલાયચી તોલો ૦ા   ખાંડ શેર ૧   ઘી શેર ૧ા

મેંદા શેર ૧ નેા દુધમાં ઘેાળ કરવેા પછી તવા ઉપર ઘી નાંખી રૂથી અથવા લુગડાથી રેડવું, તેની ઉપર હાથ ફેરવીને કાઢી લેવું અને બરેાબર થાય તેા કાઢવું નહીં અને તવીથાથી ઉથલાવવું ને સુગંધી મેલાવીને ખાંડ તેની ઉપર ભુરકાવી ટેાપલીમાં ભરી દેવું.

દુધપુવાની બીજી રીત.

ચેાખાનેા લેાટ શેર ૧	ઘી શેર ૦॥।	દુધ શેર ૧
વેસણ શેર ૧	એલાયચી તાેલેા ૦॥	

આ દુધ પુવા ઉપરની રીતે કરવા.

ગેાળની તવાપુરી.

ચણાની દાળ શેર ૧	ખાંડ શેર ૧	ઘી શેર ૧॥
કસ્તુરી વાલ ૧	ગેાળ શેર ૧॥	કેસર તાેલેા ૦।

ચણાની દાળ શેર ૧ ને એક દીવસ પહેલાં ભીંજવવી. બીજે દીવસે કાઢીને વાટવી. વાટીને પછી શેકવી, શેકવામાં ઘી શેર ૦॥। વાપરવું. શેકાઈ રહ્યા પછી ઉતારવી. ખાંડ શેર ૧ ની ચાસણી મુકવી, ચાસણી ગેાળીબંધ થાય એટલે માલીકાર ગેાળ શેર ૧॥ નાંખી દેવેા. ગેાળ તથા ખાંડ એકરસ થાય કે કેસર તાેલેા ૦। નાંખીને ઉતારી લેવી. નીચે ઉતારી શેકેલી દાલ નાંખવી. પછી તે હલાવી એકરસ થાય એટલે માલીકાર કસ્તુરી નાંખવી. પછી તે મેંદામાં મેાવણ દેવું ને પાણી નાંખીને બાંધવેા. તે મેંદાની રેાટલી જેવેા લેાટ રાખવેા ને લાડુ જેટલા થાય તેટલા લુવા પાડવા. પછી પુરી વણીને વચમાં લાડુ મુકીને લપેટી લેવેા. પછી

બે હાથથી દબાવી ચકલા ઉપર મુકીને વણવી. જેમ મેદાની પુરી પાતળી ચડે તેમ સરસ સમજવી પછી ઝારા ઉપર મુકીને પુરી જેવું ઘી કરી તેમાં ત્રણથી ચાર ઝબકા દેવા પછી તેને કાઢીને જુદી જુદી મુકવી.

ગોળની બુંદીના લાડુ.

વેસણ શેર ૧ ગોળ શેર ૧।। જાયફળ તોલો ૦। ઘી શેર ૧
દ્રાક્ષ તોલા ૪ ખાંડ શેર ૧ એલાયચી તોલો ૦।।

વેસણ શેર ૧ માં ઘીનું મોવણ તોલા ૨।। દેવું. પછી તેનો ઘોળ કરી વટાણા જેવા છેદવાળો ઝારો લઇ ઘી ચઢાવીને તે ઘોળ પાણીમાં કરેલો છે તે ઝારો વચમાં મુકી ઝારેથી બુંદી પાડવી. તે બુંદી પડે તેમ ટોકરામાં ભરતાં જવું, પછી ખાંડ શેર ૧ ની ચાસણી ગોળીબંધ કરીને તેમાં ગોળ નાંખવો. ગોળ તથા ખાંડ એકરસ થઈ જાય એટલે બુંદી ઉપર નાંખી દેવી ને હલાવી એકરસ કરી ઉતારી લેવી. ઠરે એટલે દ્રાક્ષ તથા સુગંધી મેળાવી લાડુ વાળવા.

ગોળના વેસણની ઝીણી સેવના લાડુ.

વેસણ શેર ૧ ઘી શેર ૧ ખાંડ શેર ૧
ગોળ શેર ૧ એલાયચી તોલો ૦।। જાયફળ તોલો ૦।

વેસણ શેર ૧ ની ઝીણી સેવ કરીને ચાસણી શેર ૧ ખાંડની કરી તેમાં ગોળ નાંખી ચાસણી તથા ગોળ એકરસ થાય એટલે તેમાં સેવ નાંખી દેવી બધી સેવ પડી જાય અને ચાસણી ઠરે ને કંદ પડે એટલે સુગંધી નાંખી લાડુ વાળવા.

ગોળના વેસણુની જાડી સેવના લાડુ.

વેસણુ શેર ૧ ઘી શેર ૧ ખાંડ શેર ૧
ગોળ શેર ૧ એલાયચી તોલો ૦॥ જાયફળ તોલો ૦।

વેસણુ શેર ૧ માં ઘીનું મોવણુ શેર ૦। લઈને પાણીથી બાંધવો પછી બુંદીના ઝારાથી સેવ પાડવી તે સેવ થઇ રહે એટલે ટોકરીમાં ભરવી. સેવ લાલ થવા દેવી નહિં પછી ખાંડ શેર ૧ ની ગોળીબંધ ચાસણી કરવી પછી ગોળ નાંખી દેવો. ગોળ તથા ખાંડ એકરસ થઈ જાય એટલે ઉપર નાંખીને તરત નીચે ઉતારી સેવ નાંખી દેવી પછી ઠરે એટલે સુગંધી નાંખીને લાડુ બાંધવા.

ગોળની ચીકી ગુડ ધાણીની જમાવવાની રીત.

વેસણુ શેર ૧ ઘી શેર ૦॥। ગોળ શેર ૧॥
જાયફળ તોલો ૦॥

વેસણુ શેર ૧ ને બાંધીને સેવ પાડવી સેવ નરમ પાડવી લાલ પડવા ન દેવી તે પછી ગોળ શેર ૧॥ તથા ઘી શેર ૦। નાંખીને પાક કરવો પાક તણાવા ન દેવો પછી તેમાં સેવ નાંખીને ઢાળવા જેવું થાય એટલે થાળમાં ઘી ચોપડીને ઢાળી દેવી.

ગોળના પુવાની રીત.

ચુન શેર ૧ ઘી શેર ૧ ગોળ શેર ૧
કાળી મીરચ તોલો ૧ કોપરાંનું ખમણુ તોલા ૨

ચુન શેર ૧ લઇને ઘીનું મોણ મુઠીબંધ દેવું ને પાણી શેર ૦॥ લઇને તેમાં ગોળ શેર ૧ નાખવો ગોળ ગળે એટલે ચુન મોણુ

દીધેલો મેળવવો બે ચાર કલાક મુકી રાખવો તે પછી ખુબ મેળા-
વીને તેમાં કાળી મીરચ તોલો ૧ નાખવો તથા ખમણ કોપરાંનું
નાખવું ને કડાઈમાં ઘી મુકી બે હાથથી થાબડીને ઘીમાં મુકવા ને
પાકે એટલે તરત પાસે ઘી રાખ્યું હોય તેમાં નાખવા. ઘી થંડુ
રાખવું. પાછા કડાઈમાં પાકે કે તરત નીચેનાં કાઢી લેવાં તે ટોકરી
તથા થાળમાં ભરતાં જવું.

ગોળના પુવા, બીજી રીત.

મેદો શેર ૧	ઘી શેર ૧॥	ગોળ શેર ૧॥
કાળાં મરી તોલા ૨	ખમણ કોપરાંનું તોલા ૩	
ચારોળી તોલા ૩		

મેદો શેર ૧ લેવો તેમાં મોણ મુઠીબંધ નાખવું જળ શેર
૦॥ લેવો. તેમાં જલમાં ગોળ નાખવો જ્યારે ગોળ ગળી જાય
ત્યારે તેમાં મેદો શેર ૧ મોણવાળો નાખવો તે ગોળના પાણીમાં
ભીંજવવો ભીંજવી બે ચાર કલાક રાખી મુકવો તેટલો વખત થાય
એટલે જળનો કટોરો ૧ પાસે રાખીને જે મેવો બાંધ્યો હોય તેને
મથવો જ્યારે મથી ગયો (તે મથામાંથી પાણીમાં જરા નાખવો
જો નાખતાં ડુબી જાય તો ફરી પાછો મથવો ને ન ડુબે ત્યારે
જાણવો કે તૈયાર થયો) ને જ્યારે ઠોર જેવું ઘી થાય ત્યારે તેમાં
હાથથી મુકતા જવું આંચ બહુ ન રાખવી મંદી આંચે કરવું વળીને
ઉપર આવે કે તરત ઘીમાં બોળવા પાછા બીજાં નીકળે ત્યારે
નીચેના કાઢીને થાળમાં મુકતા જવું.

ગોળનાં ગુલગુલાં.

ચુન શેર ૧	ઘી શેર ૦॥	ગોળ શેર ૦॥

ચુન શેર ૧ ને લેવેા, ગેાળ તથા પાણી શેર ૦ાા માં તે ચુન નાંખવેા તેને બે કલાક મુકી રાખવેા પછી ઘી ઠેાર જેવું ગરમ રાખી તેમાં પકેાડી જેવેા જાડેા રાખી મુકવા જવું. એજ રીતે કરવું.

ગેાળના ગણા.

બારીક ચુન શેર ૧	ઘી શેર ૦ાા	ગેાળ શેર ૦ાા

ચુન શેર ૧ લેવેા. તેમાં મેાણ અધપા દેવું પછી તે ખુબ કઠણ ગેાળ શેર ૦ાા નું પાણી કરીને બાંધવેા. તે બાંધીને ઘીનેા હાથ દઇને વેલવેા ને મેાટેા રેાટલેા કરીને લાંબા ચીરા કરવા. તેને બબે આંટા દઇને ખુલી ન જાય તેમ કરીને ઘીમાં મુકવા. ઘી ઠેાર જેવું ગરમ રાખવું. થઈ જાય એટલે કાઢી લેવાં ને ટેાપલીમાં ભરવા જવું.

ગેાળની ગેાળપાપડી.

ચુન શેર ૧	ખસખસ તેાલેા ૧	ઘી શેર ૦ાા=
બદામ તેાલા ૨	ગેાળ શેર ૦ાા	વળીઆરી તેાલેા ૧

ચુન શેર ૧ ને લેવેા. તેમાં ઘી શેર ૦)= નાંખીને મંદ આંચે થેાડેા શેકવેા, પછી ગેાળ શેર ૦ાા તથા દેાઢ પાશેર ઘી નાંખી પાક કરી ઉતારી ચુન શેકેલેા નાંખવેા. તે પછી થાળમાં ઘી ચેાપડીને ઠારી દેવેા. ઉપર બદામ તથા વળીઆરી વાટકેથી દાબી દેવી

ગેાળની ગેાળપાપડી. બીજી રીત.

ચુન શેર ૧	ઘી શેર ૦ાા	ગેાળ શેર ૦ાા

ચુન શેર ૧ લેવો, તે ઘીમાં શેકવો. શેકાઈ જઇ બદામી રંગ જેવો થાય એટલે તેમાં ગોળનો ભુકો કરીને નાંખવો ને ગોળ તથા શેકેલો ચુન તેમાં એક કટોરીથી એકમેક કરી ખુબ મળી જાય ને જરા ગરમ હોય ત્યારે લાડુ વાળી લેવા.

ઇંદ્રમોદક.

મેદો શેર ૧ એલાયચી તોલો ०॥ ઘી શેર ૧। કેશર તોલો ૧ ખાંડ શેર ૩

મેદો શેર ૧ લેવો. તેને મોણમાં ઘી શેર ०)= દેવું, તે પછી મેદો શેર ૧ નો છાસમાં ઘોળ કરવો. ઘોળ પકોડી જેવો રાખવો પછી ઘોળ માટીના વાસણમાં રાખવો ને તે આખી રાત ભઠ્ઠીની સામે રહેવા દેવો. બીજે દિવસે લઈને હાથથી મથવો પછી મોટા છેદનો મનોરનો ઝારો લઈને ઘી ઠોરથી જરા વધારે તેજ રાખવું ને તેને હાથથી પાકે ત્યારે ઝારો કાઢવો. રવાશ થાય નહીં તેવું ઉતારવું ચાસણી બુંદીથી તેજ પહેલાં તૈયાર કરી રાખવી તેમાં કાઢીને નાખતાં જવું પછી ઠરે ને કંદ પડે એટલે કેશર તોલો ०। નાંખી મેલવીને લાડુ વાળવા.

રસ ગુડદા.

મેદો શેર ૧ ઘી શેર ૧। ખાંડ શેર ૨॥
એલાયચી તોલો ०॥ મીશ્રીનો રવો શેર ०।
કેસર તોલો ०।

મેદો શેર ૧ લેવો. તેમાં મોવણ શેર ०)= નવટાંક નાંખવું ને છાસમાં ઘોળ કરવો ને આથો કરી હાંડી આંચની આગળ આખી

રાત મુકી રાખવી ને પછી મથીને પાછું મોવણ શેર ૦)= નાંખ
ને મોટા છેદના મનોરને ઝારે પાડવો. ચાસણી જલેબીથી આકરી
કરવી ને તે ચાસણીમાં નાંખતાં જવું ને તેમાં મીશ્રીનો રવો તથા
સુગંધી નાંખી મેલવવી. અને તે છુટી બુંદીના જેવી છુટી રાખવી
મોટા દાણા રહે ને રસ ખુબ પીઈ રહે એટલે કેસર નાંખવું.

કાંન્તી વડાં.

અડદની દાલ શેર ૧)=	એલાયચી તોલો ૧	ઘી શેર ૧।
માવો શેર ૦)=	ખાંડ શેર ૩॥	

અડદની દાલ શેર ૧)= આગલે દીવસે ભીંજવવી પછી ખુબ
બારીક બીજે દીવસે વાટવી. ધોઇને તે પછી મથવું. મથતી વખતે
માવો ને તેમાં મોવણ નવટાંક નાંખવું. પછી ખાંડની ચાસણી શેર
૨॥ ની કરી રાખવી. તે પછી ભઠ્ઠી ઉપર કઢાઈ ચડાવી ઘી નાંખવું
ને ઘી બુંદીથી નરમ રાખવું, પછી તેમાં વડાં કરી નાંખતા જવું
પછી ઉતરે ત્યારે ચાસણીમાં મુકતા જવું ને સુગંધી ખાંડમાં
નાંખી દેવી પછી બે કલાક રહેવા દેવું પછી વાસણમાં મુકી દેવાં
પછી ખાંડ શેર ૧ ની ચાસણીમાં નાંખીને સુગંધી નાંખવી ને
જ્યારે ઉપયોગમાં લેવાં હોય ત્યારે લેવાં.

અમૃત રસાવળ.

અડદની દાળ શેર ૧	દુધ શેર પાંચની બાસુદી	દુધ શેર ૧।
ચોરીઠો બે આના ભાર	ખાંડ શેર ૩॥	કેસર તોલો ૦।

અડદની દાળ શેર ૧ ને આગલે દીવસે ભીંજવવી પછી બીજે
દીવસે ધોઈને વાટવી ને મથવી ને ચોરીઠો મેલાવી વડાં કરવા

ને ચાસણી શેર ૨॥ ની કરવી તે ઉપરની રીતે નાંખતા જવું ને થઈ રહે ને કંદ પડે ત્યારે બાસુદી શેર ૫ ની કરી હોય તેમાં મેલાવવું તેને અમૃત રસાવળી કહે છે ને ઓછા દુધમાં મેલાવે તેા દુધવડાં કહેવાય છે.

સીખર બુલકર.

ચણાની દાળ શેર ૧   એલાયચી તોલેા ૦॥   દુધ શેર ૦॥
ઘી શેર ૨   કસ્તુરી વાલ ૧   ખાંડ શેર ૩   કેસર તોલેા ૦।

ચણાની દાલ શેર ૧ ને પાણીમાં ભીંજવવી ને બારીક વાટીને શેકવી, અરધી શેકાઈ જાય પછી દુધ શેર ૦॥ નાંખી તરત ખાંડ શેર ૩ ની ચાસણી કરીને કેસર મેલાવી ચાસણી મેાહનથાળના જેવી કરવી પછી બરાસ તથા એલાયચી મેલાવી તે ઠરે એટલે કંદ પડે કે તરત લાડુ વાળવા.

ચણાના લેાટનેા મગદ.

વેસણ શેર ૧   દુધ શેર ૦)=   ઘી શેર ૦॥।   એલાયચી તોલેા ૦॥
ખાંડ શેર ૧।   ચણાનેા ચુન શેર ૧

વેસણ શેર ૧ ને ધ્રાબેા દેવેા. ઘી શેર ૦। તથા દુધ શેર ૦। એકને ધ્રાબેા દઇને શેકવું પછી અરધેા કલાક રહેવા દેવેા પછી છારણીથી છારી તે મગદ શેકવેા. બદામી રંગનેા શેકવેા ને દુધ શેર ૦)= અરધેા શેકાય ત્યારે નાંખવું. શેકાઇ જાય ત્યારે ઠારીને ખાંડ શેર ૧। નાંખી તથા સુગંધી એલાયચી તોલેા ૦॥ નાંખી લાડુ વાળવા.

ચોખાનો મગદ.

ચોખાનો લોટ શેર ૧   દુધ શેર ૦ા   ઘી શેર ૦ાાા
બરાસ તોલો ૧   ખાંડ શેર ૧ા

ચોખાનો લોટ શેર ૧ ઘી શેર ૦ાાા માં શેકવો અધસેકાય એટલે દુધ શેર ૦ા છાંટીને નાંખવું શેકાઇ રહે કે ઉતારવો ને મંદી આંચે શેકવો, ઠરે ત્યારે સુગંધી નાંખી લાડુ વાળવા.

મગનો મગદ.

મગની ચુન શેર ૧   દુધ શેર ૦ા   ઘી શેર ૧
એલાયચી તોલો ૦ાા   ખાંડ શેર ૧ા

મગનો ચુન શેર ૧, દુધ શેર ૦ા તથા ઘી શેર ૦ા નો ધ્રાબો દેવો ને મંદી આંચે શેકવો ને બદામી રંગ આવે કે નીચે ઉતારી સુગંધી તોલો ૦ાા નાંખી લાડુ વાળવા.

અડદનો મગદ.

અડદનો ચુન શેર ૧   દુધ શેર ૦ા   ઘી શેર ૧
બરાસ વાલ ૧   ખાંડ શેર ૧ા

અડદનો ચુન શેર ૧ ને દુધ શેર ૦ા નાંખીને ધ્રાબો દેવો. ને કલાક રહેવા દેવો; પછી ચાસણીથી છારવો. પછી ભઠ્ઠી ઉપર ઘી મુકી જરા વધારે ગરમ થાય એટલે શેકવો ને બદામી રંગ થાય ત્યારે ઉતારવો ને ઠરે એટલે સુગંધી નાંખીને લાડુ વાળવા.

પચથારી સામગરી.

મેદો શેર ૧ા   ખાંડ શેર ૨   એલાયચી તોલો ૦ાા   બદામ તથા પીસ્તાં સવા પાશેર ઘી શેર ૧ માવો સવા પાશેર કેસર તોલા ॐ

મેદો શેર ૧। ઘી શેર ૦ા માં મુકીને શેકવું. મંદી મંદી આંચે શેકાઈ રહેવા આવે એટલે મેવો તેમાં નાંખી દેવો. થોડીવાર પછી ખાંડ શેર બેની ચાસણી મોહનથાળ જેવી કરી પછી કેશર તથા સુગંધી નાંખી લાડુ વાળવા.

ફેણી.

મેદા શેર ૧ ખાંડ શેર ૧। ચોરીઠો શેર ૦ા ઘી શેર ૦)=
તેલીયું ઘી શેર ૧.

મેદો શેર ૧ લઈ પાણીથી કઠણ બાંધવો અને તેમાં ખાડા કરી પાણી છાંટી મુકવું ને ચાર કલાક રહેવા દેવું. પછી ચોરીઠો શેર ૦ા માં સફેદ કઠણ ઘી શેર ૦ા નાંખી એક પકતાં વાસણમાં હથેલીથી ખુબ મથવું. મથતાં સાટો ખુલી જાય અને સફેદ થઇ જાય એટલે રહેવા દેવું. પછી મેદા લઇને તેને કુટવો કુટીને હાથથી ખુબ ટુંપવો, ટુંપીને તાર ચાલે તેવો થાય એટલે તેના લાટા ગોળ કરવા પછી એક ત્રણ હાથ ચોરસ પાટીયું લઈ તે ઉપર તેલીયું ઘી ભુસવું અને તે ઉપર પેલા મેદાના લાટા પાસે પાસે પાંથરી દેવા. પછી તૈયાર કરેલો સાટો જરા મથી તેના ઉપર લગાવી દેવો અને બધા લાટા ભેળા કરી એક લાટો કરી નાંખવો પછી તે લાટાના બે છેડા ચાકુથી જરા જરા કાપી નાંખવા. પછી તેનો હાથથી પાતળો તાર કરતા જવું. તાર પાતળો થાય એટલે એક આંગળી ઉપર વીંટી લુવો કરવો હોય તેવો કરવો. પછી એક તવીમાં ઘી મુકવું ઘી ચંદ્રકલાથી જરા મોળું રાખવું અને પેલા લુવા કર્યા હોય તે એક થાળીમાં ઘી ચોપડી હાથથી જરા થાબડવો વચેથી પાતલું અને કોર જાડી રાખવી. પછી ઘીમાં મુકી ઝારાથી

ગબકા દેવા જવું અને વીખરાઈ જાય તો ઝારાથી ભેળું કરતા જવું. પાકી જાય એટલે એક ટોકરીમાં કાઢી લેવી. તે એક દીવસ રાખવી અને બીજે દીવસે એક પકતી થાળમાં મુકી દેવી અને થાળ જરા ખાંડ નીતરવા વાંકો રાખવો. પછી ખાંડ શેર ૧॥ ની ચાસણી જલેબીથી તેજ લઇ કડછીથી તેના ઉપર રેડી દેવી.

ફેણી કેશરી.

ફેણી કેશરી પણ ઉપરની રીત પ્રમાણે કરવી ને થોડું કેશર મેદામાં નાંખવું ને થોડું કેશર ચાસણીમાં નાંખવું.

અગ્નીદીપક.

તુવરની દાળનો લોટ શેર ૧	ઘી શેર ૧।	ખાંડ શેર ૩
કેશર તોલો ૦॥	તજ તોલો ૧	લવીંગ તોલો ૧
સુંઠ તોલો ૧	પીપર તોલો ૧	જાવંત્રી તોલો ૧
જાયફળ તોલો ૧	વંસલોચન તોલો ૧	અમર વાલ ૫
કસ્તુરી વાલ ૫	ચાંદીના વરખ વાલ ૫	સોનાના વરખ વાલ ૫
પીસ્તાં તોલા ૨॥	બદામ તોલા ૨॥	નેજાં તોલા ૨॥
મીશ્રીનો રવો શેર ૧	ખુવો શેર ૧	સતાવલી તોલો ૧

તુવરની દાળ તેલ વીનાની લેવી ને તેનો ચુન સારો દળાવીને લેવો પછી ઘી શેર ૧માં મંદી મંદી આંચે સેકવો, સેકાઇ રહેવા આવે એટલે ખોવો શેર ૦॥ તેમાં નાંખી દેવો પછી લવંગ તથા તજ તથા જાવંત્રી તથા જાયફળ તથા વંસલોચન એટલી વસ્તુઓ નાંખવી. ઠંડા થયા પછી બાકીના સરવે ચીજ કુટીને કપડછાંણ કરી ઉતારીને તરત ગરમમાંજ નાંખવી ને ઘી શેર ૦॥ ગરમ

કરીને તેમાં મેળાવી દેવું ને બીજી ખાંડ શેર ૩ ની ચાસણી ચારતારી કરવી પછી કેશર પધરાવીને તરત નીચે ઉતારી લેવી તે પછી હલાવતાં જવું ને મીશ્રીનો રવો ભુરકાવતાં જવું. શેર ૧ રવો પડી જાય એટલે મગદ શેકેલો ઓશડીઆ શીકે નાંખી દેવો તે પછી ચાંદીના વરખ નાંખા દેવા, હલાવવું એટલે માલીકોર મળી જાય ને પછી ઠંડા થાય એટલે લાડુ બાંધવા જેવું થાય એટલે લાડુ બાંધી દેવા, કસ્તુરી લાડુ બાંધતી વખત નાખવી ને અમરને અરધો તોલો ઘી આંચ ઉપર મુકીને તપાવી ઓગળી જાય એટલે તરત નાખી દેવું પછી લાડુ વાળીને સોનાના વરખ ચોટાડી દેવા, આ અગ્નીદીપક ઉપયોગમાં લેવી હોય તો મોટા માણસને બે તોલા લેવી ને ઉપર અરધો શેર દુધ પીવું ને બાળકને દેવું હોય તો ૦ાા તોલો દેવું.

કામદીપક.

અડદ શેર ૧ાા ગાયનું દુધ શેર ૨ાા બીજું દુધ શેર ૧૦
ઘી શેર ૫ પંજાબી સાલમ તોલા ૫ સતાવરી તોલો ૧
ચોપચીની તોલા ૫ કાળીમુશળી તોલો ૧ ઉઠીગણુનાચીરવા તોલો ૧
દક્ષણીગોખરૂ તોલા ૫ એખરો તોલો ૧ ગોરખમુંઠી તોલો ૧
ધાણાનામીંગી તોલો ૧ નાગકેશર તોલો ૧ કૌચબીજ તોલા ૫
તમાલપત્ર તોલો ૧ કાળચીની તોલો ૧ સુંઠ તોલા ૨
પીપર તોલા ૨ એલાયચી (છીલકા કાઢી) તોલા ૫
જાયફળ તોલો ૧ જાવંત્રી તોલો ૧ કેશર તોલા ૨ાા
બદામ શેર ૦ાા પીસ્તાં શેર ૦ાા ચાંદીના વરખ વાલ ૫

સોનાના વરખ વાલ ૪ કસ્તુરી વાલ ૫ અમર વાલ ૫
શાકર શેર ૧૪ કાળાં મરી તોલા ૨

અડદ શેર ૧। ને ગાયના દુધમાં આગલે દિવસે ભિંજવવી અને બીજે દીવસે સવારે એક લુગડા ઉપર પકતા કરી તેની ઉપર એક લુગડું ઢાંકી તડકે સુકવવા મુકવું સુકાઈ રહે એટલે તેની દાળ કરીને પછી તેનો લોટ કરાવવો પછી અડદના લોટને ઘી શેર ૧। મુકી શેકવો પછી જે નાની નાની ચીજો ઉપર લખી છે તે સર્વે કુટી જુદી જુદી કરી રાખી મુકવી ને મુસળી, સાલમ, ગોખરૂં તથા સતાવરી દુધ શેર ૧૦ માં અધ ઓટયું થાય એટલે સાલમ તથા સતાવરી પા શેર ઘીમાં મેળાવી અધ ઓટયું દુધમાં નાંખીને હલાવતાં જવું ને મુસળી ને ગોખરૂનો ભુકો નાંખતાં જવું ને ઘી શેર ૧॥ નાખીને હલાવી દેવું. પછી પેલો લોટ શેકીને તેમાં મેળાવી નીચે ઉતારી લેવું પછી બાકીના મસાલા હાથથી તેમાં મેળવવા ને મીશ્રી શેર ૧૪ ની ચાસણી ત્રણતારી કરીને નીચે ઉતારી કેશર નાંખવું અને પછી કસ્તુરી તથા અમર ઘી તોલો ૦॥ ગરમ થાય ત્યારે અંદર નાંખી દેવું પછી માલીકોર મેલાવીને ચાસણીમાં નાંખીને જમાવવા જેવું થાય ત્યારે જમાવી દેવું ઉપર સોનાના વરખ ચોટાડવા બીજી વીગત કે કૌચના બીજ દુધમાં ભિંજવી તેની છાલ ઉતારી વાટીને માલીકોર મેલાવવા તથા સતાવરીને કુટવી ત્યારે ભીતરની નસ કાઢીને પછી કુટીને મેલાવવી.

વાંનરી ગુટકા.

કૌચનાં બીજ શેર ૧ ગાયનું દુધ શેર ૧॥ ગાયનું ગરત શેર ૧
મીશ્રી શેર ૧॥ મધ શેર ૨

ગાયનું દુધ શેર ૧માં કૈાચનાં બીજ નાંખીને બાફવાં બફાઇ રહે એટલે તેના છેાળકા ઉતારીને વાટી નાંખવાં પછી તેના વડાં રૂપૈઆ બરેાબર કરીને તેને ગાયનાં ઘીમાં તળવાં પછી તળાઈ રહે એટલે બધાં મીશ્રી શેર ૧ાા ની ચાસણી બુદીનાં જેવી કરીને તેમાં તે વડાં બેાળી દેવાં પછી તે બીજે દીવસે મધમાં બેાળી દેવાં તે મધમાં ચાર દીવસ રહ્યા પછી એક એક વડું દિવસમાં બે વખત ખાવું ને તેની ઉપર દુધ શેર ૦ા પીવું.

ખારેક કરવાની રીત.

ફુવારા ખારેક શેર ૧ા	મીશ્રીનેા રવેા શેર ૦ા	જાવંત્રી તેાલેા ૧
જાયફળ તેાલેા ૧	તજ તેાલેા ૧	લવીંગ તેાલેા ૧
પીપર તેાલેા ૦ા	ઘી શેર ૧ાા	મધ શેર ૦ાા

ખારેક શેર ૧ા લઇને તેમાંથી ઠરીઆ કાઢી નાંખવા પછી ઉપર તેજાંનેા લખ્યેા છે તે સારી રીતે બારીક કુટવેા ને તેમાં મધ શેર ૦ા તથા મીશ્રી શેર ૦ા બેઉ નાંખી કસણીને તે ખારેકમાં ભરવેા ને પછી બે ફાડમાં ખુબ ભરીને દેારા બાંધવા ને તે કાચની બરણીમાં ભરી તેમાં મધ શેર ૦ાા નાંખી દેવું પછી ચાર દીવસ પછી ઘી શેર ૧ાા ગરમ નાંખી દેવું પછી આઠ દિવસ પછી તે ખારેક ઉપયેાગમાં લેવી.

ચુરમાંના લાડુ.

ઘઉનેા ચુન શેર ૧	ઘી શેર ૦ાા	ખાંડ શેર ૦ાા
એલાયચી તેાલેા ૦ાા		

ઘઉંનેા ચુન શેર ૧ લઇને તેમાં મેાણ નવટાંક નાંખીને પછી પાણી નાંખીને જરા કઠણ બાંધવેા પછી ઘી શેર ૦ાા= કઢાઇમાં

નાંખી તેની પીંડીઓ અથવા લાડુ વાળી ઘીમાં તળવા મંદાં ઘીથી ભીતર ફરી પકવવા પાકે એટલે કાઢી લેવા પછી તેને કુટવા ને ચારણીથી ચાળી લેવા ને પછી ઘી ભુકામાં મેળાવીને ખાંડ શેર ૦॥ મેળાવવી પછી સુગંધી મેળાવીને લાડુ બુંદીના લાડુથી મોટા વાળવા.

ખાંડના લાડુ.

ચુન ઘઉંનો શેર ૦॥	વેસણ શેર ૦॥	ઘી શેર ૦॥।
ખાંડ શેર ૦॥	એલાયચી તોલો ૦॥	

વેસણ શેર ૦॥ તથા ઘઉંનો ચુન શેર ૦॥ બેઉને મેળવી તેમાં મોણ નવટાંક નાંખીને કઠણ બાંધવો ને પીંડીઓ વાલીને મંદી આંચે તળવા પછી પીંડીઓનો ભુકો કરીને ચારણીથી ચાળી લેવો પછી ઘી મેળાવી ખાંડ શેર ૦॥ નાંખી સુગંધી નાંખી ઉપરની રીતે લાડુ વાળવા.

ગોળના ચુરમાંના લાડુ.

ઘઉંનો ચુન શેર ૦॥	વેસણ શેર ૦॥	ઘી શેર ૦॥
ગોળ શેર ૦||=	સુગંધી તોલો ૦॥	

ચુન શેર ૦॥ તથા વેસણ શેર ૦॥ બેઉને સાથે મેળવીને મોવણ શેર ૦)= નાંખી તેને કઠણ બાંધીને પછી તેની પીંડીઓ બાંધી તેને તળવા પછી પાકે ત્યારે કુટવા ને ચારણીથી ચાળી લેવા ને ભુકો થાય ત્યારે ગોળ શેર ૦॥ મેળાવીને લાડુ વાળવા.

ગોળના ઢોશાના લાડુ.

ઘઉંનો લોટ શેર ૧	ઘી શેર ૦॥।	ગોળ શેર ૦||=

ચુન શેર ૧ લઈને તેને નવટાંક તેલનું મેાવણ દેવું પછી તેને બાંધીને કઠણ લેાટ દાબીને બાંધવેા ને ઢેાશા વાળવા ને છાણાની આંચ કરી આંચમાં છાણાં સળગી જાય ને ફકત આંચ રહે ત્યારે સેકવા ને સેકયાથી ખીલી જાય ને પરીપકવ થાય ત્યારે કુટવા ને ભુકેા કરી ચારણીથી ચારી તે ભુકેા તૈયાર થાય કે ગેાળ નરમ દેાઢ પા શેર તેમાં મેળાવીને ઘી નાંખી લાડુ બાંધવા.

સુરજ મેાહન.

સકરકંદ શેર ૩	દુધ શેર ૬	ઘી શેર ૨
માવેા શેર ૧	વેસણ શેર ૦।।	ખાંડ શેર ૧૨
કસ્તુરી તેાલેા ૧	અમર તેાલેા ૧	બરાસ તેાલેા ૦।
એલાયચી તેાલા ૫	જાયફળ તેાલા ૫	જાવંત્રી તેાલા ૪
તજ તેાલા ૫	પીપર તેાલા ૧૫	વંસલેાચન તેાલા ૫
લવીંગ તેાલા ૫	પીપરીમુલ તેાલા ૫	સુંઠ તેાલા ૫
બદામ શેર ૦।।	પીસ્તાં શેર ૦।।	સેાનાનાં વરખ નંગ ૨૦

સકરકંદને (સકરકંદ એટલે પ્રદેશી રતાળુ અથવા કંદ, સુરણ જેવેા વેંત દેાઢ વેંત લાંબેા થાય છે તે) આંચની ભુંભરમાં બળે નહીં તેવી રીતે બાફવું, છાલ ઉતારી નાંખવી અને અંદરથી શેર ૨ વજન કાઢવું તેમાં ઘી શેર ૦।। નાંખીને સેકવું બરેાબર સેકાઈ છુટા પડવા આવે એટલે ઉતારી લેવું પછી દુધ શેર ૬ રાબડી જેવું થાય એટલે અંદર કંદ નાંખી દેવેા અને હલાવવું તથા વેસણ શેર ૦।। સેકીને તેમાં નાંખવું ને માવેા શેર ૧ પણ તેમાં મેળાવવેા પછી તેને ઉતારી લેવું અને ઠંડુ થઈ જાય એટલે પીસ્તાં બદામ ઘીમાં સેકીને તેમાં મેળવવા અને બાકીની ઉપરની વસ્તુ ખાંડીને

તેમાં નાંખવી પછી ખાંડ શેર ૧૨ ની ચાસણી મોહનથાળથી તેજ કરી ઢાળવા જેવું થાય એટલે ઢાળી દેવું પછી તેના ઉપર સોનાના વરખ નંગ વીસ લગાવવા અને તેના બબ્બે આંગળના ટુકડા કરવા અને હમેશાં તોલો ૧ વાપરવો અને તે ઉપર દુધ ને ઘીનો ઉપયોગ વધારે રાખવો તેમાં ગુણ ઘણો છે અને કામ ઉદ્દય કરનારૂં છે.

ધારા લાડુ.

વેસણ શેર ૦॥ ઘઉંનો લોટ શેર ૦॥ ખાંડ શેર ૧ ઘી શેર ૧। સુગંધી એલાયચી તોલો ૧ દુધ શેર ૦॥.

વેસણમાં દુધ શેર ૦। તથા ઘી શેર ૦।નો ધ્રાબો દેવો. પછી ઘી શેર ૦।≈ મુકી તેમાં સેકવો. બદામી સેકાઈ જાય એટલે દુધનો છીરકો દઈ ઉતારી લેવો. પછી ઘઊંના લોટમાં ઘી તોલા ૨ નું મોવણ દેવું અને પાણી તથા દુધ શેર ૦। થી બાંધવો. તેનાં મુઠીયાં વાળી ઘીમાં તળી લેવાં, તેને ખાંડી ભુકો કરવો પછી ભુકો ચાળીને સેકેલાં વેસણ સાથે મેળવી બચેલું ઘી મેળવવું અને સુગંધી તથા ખાંડ મેળાવી લાડુ વાળવા. ઘી શેર ૦॥। સુધીમાં પણ થાય તથા ખાંડ પણ શેર ૦॥। નાંખવી હોય તો ચાલે છે.

શીખંડવડી.

મગની દાળ શેર ૧ ચોરીઠો શેર ૦। ઘી શેર ૧ ખાંડ શેર ૨॥

મગની દાળ આગળે દીવસે ભિંજવવી. બીજે દીવસે વાટીને ચોરીઠા શેર ૧। માં મુઠી વળતું મોવણ દેવું એટલે શેર ૦।નું દેવું અને દાળ મેળાવી ખુબ મથવું. મથીને ચુલા ઉપર કઢાઈમાં ઘી મુકી તેજ આંચે વડી મુકવી અને પાછી કાઢી લેવી તેમાં સુઈઆથી

આરપાર ત્રણુ ત્રણુ વિંધ કરી મંદા ઘીમાં મુકવી પછી ચાસણી જલેબીથી જરા આકરી લઈ તેમાં ગરમાગરમ નાંખવી તે એક રાત ચાસણીમાં રાખી સવારે શીખંડ તૈયાર કરી તેમાં નાખવાં. જલેબીનેા ઘેાળ બચ્યેા હેાય તેમાં પણુ ચેારીઠેા મેળાવી મથી તેજ પ્રમાણે થાય છે.

લાપસી.

રવેા શેર ૧ વરીઆલી તેાલેા ૧ ઘી શેર ૦।
કેાપરાંનું ખમણુ તેાલેા ૧ ગેાળ શેર ૧

રવેા ઘી શેર ૦। માં મંદી આંચે શેકવેા ખુબ સેકાઇ જાય એટલે ઉતારી લેવેા અને બીજાં વાસણુમાં કાઢી લેવેા પછી પાણી શેર ૨ નું આંધણુ મુકવું અને તેમાં ગેાળ નાંખવેા, આંધણુ થાય એટલે ઉપરથી મેલ ઉતારી લઇ તેમાં લાપસી ઓરી દેવી ને હલાવતાં જવું. જરા કણી રહે ત્યારે ભીનું લુગડું ઢાંકી નીચેથી આંચ કાઢી ઢાંકી મુકવી. પછી વરીઆલી તથા કેાપરાંનું ખમણુ નાંખી દેવું. જરાવાર રહેવા દઇ, કણી ગળી જાય એટલે ઉતારી લેવી. તેમાં પાણીની જો કસર જણાય તેા જરા પાણીનેા છીરકેા દેવેા.

લાપસી બીજી.

રવેા શેર ૧ વરીઆલી તેાલેા ૧ ઘી શેર ૦॥
કેાપરાંનું ખમણુ તેાલેા ૧ દ્રાક્ષ તેાલા ૨ ગેાળ શેર ૧

રવાને ઘી શેર ૦।– ભારમાં સેકવેા ખુબ સેકાઇ જાય એટલે ઉતારી લેવેા અને બીજા વાસણુમાં કાઢી નાંખવેા પછી પાણી શેર ૩ નું આંધણુ મુકી ગેાળ નાંખવેા આંધણુ થઇ જાય એટલે લાપસી

ઓરી દેવી અને હલાવતાં જવું અંદર દ્રાક્ષ આંધણુ સાથેજ નાંખ-વી અને વરીઆલી તથા કોપરાંનું ખમણુ નાંખવું જરા કણીં રહે એટલે આંચ કાઢી નાંખી ઉપર એક લીલું પાવરૂં ઢાંકી દેવું ખુબ ખુલી જાય એટલે ઉતારી લેવું.

લાપસી ત્રીજી.

રવો શેર ૧ ગોળ શેર ૧ ઘી શેર ૦ાા દ્રાક્ષ તોલા ૨
ખસખસ શેર ૦)॥ વરીઆલી તોલો ૧
કોપરાંનું ખમણુ તોલો ૧

રવાને ઘી શેર ૦ાા માં સેકવો ખુબ સેકાઇ જાય એટલે ઉતારી લેવો અને પાણી શેર ૩ાા નું આંધણુ મુકવું તેમાં ગોળ નાંખવો ને દ્રાક્ષ નાંખવી આંધણુ થાય એટલે ઓરી દેવું તેમાં વરીઆલી તથા ખમણુ નાંખી હલાવવું દાંણો જરા દબાવે એટલે નીચેથી આંચ કાઢી ઢાંકી મુકવું દાંણો ખુલી જાય એટલે ઉતારીને એક થાળમાં ઢાળી દેવું તેની ઉપર થાળી ફેરવી લાપસી કરી દેવી તેના ઉપર ખસખસ ભુરકાવી દેવી ત્યાર પછી ચાકુથી આંકા કરી ટુકડા કરી ઉંચકવા તે ત્રણુ ધારી કહેવાય છે અને ખાંડની કરવી હોય તો ખાંડ દોઢુડગણી નાંખી તેજ પ્રમાણે કરવી.

થુલી.

રવો શેર ૧ ઘી શેર ૦ાા ખાંડ શેર ૩
દ્રાક્ષ તોલા ॥ ચારોલી શેર ૦)॥ એલાયચી તોલો ૧.

રવાને ઘી શેર ૦ાા માં સેકવો ખુબ સેકાઇ જાય એટલે ઉતારી પાણી શેર ૨ાા મુકી આંધણુ થાય એટલે રવો ઓરી દેવો

દાંણા જરા દબાવે એટલે આંચ કાઢી ઢાંકી મુકવું ને દ્રાક્ષ તથા ચારોળી નાંખવી ને દાંણા ખુલી જાય એટલે ખાંડ શેર ૩ અથવા બુરૂં નાંખી હલાવી જરા સડેડ હોય તે લઈ જાય એટલે ઉતારી સુગંધી નાંખી હલાવી ઉઘાડી રાખવી.

ખાંડનો સીરો.

લોટ શેર ૧ ઘી શેર ૦।।। ખાંડ શેર ૧
સુગંધી તોલો ૦।। દ્રાક્ષ તોલા ૨

લોટને ઘીમાં શેકવો ખુબ પરીપકવ સેકાઈ જાય એટલે અંદર પાણી શેર ૨ નાંખવું અને હલાવવું ખુબ એકરસ થઇ તવેથાથી ન ચોંટે ત્યારે ઉતારી લઈ સુગંધી નાંખવી.

મેદાનો સીરો.

મેદા શેર ૧ ખાંડ શેર ૨ દુધ શેર ૨।। ઘી શેર ૧
સુગંધી જાવંત્રી તોલો ૦।। દ્રાક્ષ તોલા ૨
પીસ્તાંના ચીરીયાં તોલો ૧

મેદાને ઘી શેર ૧ નાંખી ખુબ સેકવો પરીપકવ થાય એટલે અઢી શેર દુધને ગરમ થવા મુકવું ઉભરો આવે એટલે સેકેલો મેદા નાંખી દેવો તે દુધ પીઇ જાય એટલે અંદર ખાંડ નાંખવી તે મળી જાય એટલે ઉતારી સુગંધી, પીસ્તાં તથા દ્રાક્ષ નાંખવાં.

ગોળનો સીરો.

લોટ શેર ૧ ઘી શેર ૧ ગોળ શેર ૧ દ્રાક્ષ તોલા ૨

લોટને ઘીથી બદામી સેકી પાણી ગોળનું શેર ૨ ઉંનું કરી રાખ્યું હોય તેમાં નાંખવું તે મળીને ખુબ સેકાઇ જાય એટલે દ્રાક્ષ નાંખી ઉતારી લેવું.

વેસણનો સીરો.

વેસણ શેર ૧ ખાંડ શેર ૨ાા ઘી શેર ૧ કેસર તોલો ૦ા
ચારોલી પીસ્તાં તોલા ૩ બરાસ વાલ ૦ાા દુધ શેર ૧ાા

વેસણને ઘીમાં સેકી ઉપર દુધ નાંખી મળે એટલે ખાંડ નાંખી સુગંધી કેસર મેલાવી ઉતારી લેવું.

વેસણનો સીરો. બીજી રીત.

વેસણ શેર ૧ ખાંડ શેર ૨ાા ઘી શેર ૧
કેસર તોલો ૦ા ચારોલી પીસ્તાં તોલા ૩
બરાસ વાલ ૦ાા દુધ શેર ૦ા

વેસણમાં દુધ તથા ઘીનો ધ્રાબો દેવો અને સેકવું સેકીને ખાંડની ચાસણી મોહનથાળથી મોળી રાખી ઉતારી તેમાં સેકેલ વેસણ નાંખવું અને સુગંધી બરાસ તથા કેસર નાંખવાં.

ચોખાની ખીર.

દુધ શેર ૫ ચોખા શેર ૦ા ખાંડ શેર ૦ાાા
એલાયચી તોલો ૦ાા

દુધને ગરમ કરી ઉભરો આવે એટલે ચોખાને ઘી લગાવી નાંખવા ચડી રહે એટલે ખાંડ નાંખી દેવી ખુબ એકરસ થઇ જાય એટલે ઉતારી સુગંધી નાંખવી અગર ખાંડ નીચે ઉતારીને પણ પડે છે.

સેવની ખીર.

દુધ શેર ૫ મેદાની ઝીંણી સેવ શેર ૦।≈ ખાંડ શેર ૦॥।
ઘી શેર ૦)≈ બરાસ વાલ ૦॥

સેવને ઘી શેર ૦)≈ ભારમાં સેકવી પછી દુધ મુકી બે ઉભરા આવે એટલે સેવ નાંખવી ચોટે નહીં તેમ હલાવતાં જવું પછી ખાંડ નાંખી ઉપર પ્રમાણે કરવું.

મેદાના વટાંણાની સેવ.

મેદો શેર ૦।≈ ઘી શેર ૦)≈ દુધ શેર ૫
ખાંડ શેર ૦॥। એલાયચી તોલો ૦॥

એક દીવસ પેહેલાં મેદામાં ઘી શેર ૦)– નું મોવણ દઈ પાણીથી બાંધી વટાંણા જેવી ગોળી કરી તડકે સુકાવવી પછી બીજે દીવસે ઘીથી સેકી નાંખવી અને ઓટયા દુધમાં નાંખવી બાકી રીત ઉપર પ્રમાણે.

ઘઉંના રવાની ખીર.

રવો શેર ૦।– ઘી શેર ૦)≈ ખાંડ શેર ૦॥।
દુધ શેર ૫ જાવંત્રી તોલો ૦॥

રવો ઘીમાં સેકી અધ ઓટયાં દુધમાં નાંખવો ધીમી આંચે હલાવવું બાકી રીત ઉપર પ્રમાણે.

ખરખરી પુરી.

મેદો શેર ૧ ઘી શેર ૦॥।.

મેદો શેર ૧ માં ઘી શેર ો⌐ નું મોવણ દેવું અને પછી પાણીથી બાંધવો, બહુ મસલવો નહીં અને બાંધીને જરાવાર એટલે દશ મિનિટ રહેવા દેવો એટલે મોવણ ઠરી જાય પછી તેના લુવા કરીને વણવી તે અરધો આંગળ જાડી વણવી અને એક વેંત ગોળ વણવી અને શેર ૧ નાં નંગ ૨ કરવા અને તેને કઢાઇમાં ઘી મુકી તેમાં તળવા મુકવી અને ઘી જરા મંદુ રાખવું જરા ખુલે એટલે સુઇઆથી છેદ કરવા અને પછી ફેરવી નાંખવી તે ઘી મંદામાં તળવી અને પાછી ફેરવવી તે પરીપકવ બદામી રંગની થાય ત્યારે કાઢી લેવી ને ઝારા ઉપર મુકવી. ઘી સારી પેઠે તેમાંથી નીકળી જાય એટલે લઇ લેવી.

મોણની પુરી.

લોટ શેર ૧ ઘી શેર ોાા

મેદામાં ઘી શેર ો≂ નું મોવણ દેવું અને પાણીથી મેદો બધવો. મેદા કઠણ બાંધવો. પછી તેના બાર લુવા પાડવા તેમાંથી એક એક લુવો લઇ હથેલીથી મસલીને તે વણવી. તે પુરી આપણે લોટની સાદી પુરી કર્યે છીએ તેથી બમણી જાડી કરવી પછી તને ધીમી ધીમી આંચે તળવી. પરીપકવ થઇ ખુલી જાય એટલે અંદર એક છેદ કરવો એટલે અંદર ગાસો ન રહે પરીપકવ થાય ત્યારે કાઢી લેવી. તે લોટને બાંધીને બહુ મસલવો નહીં અને કઠણ રાખવો.

સાદી પુરી.

લોટ શેર ૧ ઘી શેર ોાા

લોટને પાણીથી કઠણુ બાંધવો અને તેને દશ મીનીટ ભીંજવી રાખવો પછી ઘી શેર ૦)= માં પાણી મેલાવીને મથવું. તેમાં લોટને ખુબ મસલવો અને કઠણુ પલેટણુ વગર વણાય તેવો કરવો તેની પુરી વણવી અને જરા તેજ ઘીમાં તળવી. ફુલે એટલે ફેરવી નાંખવી અને પેંહો પાકી જાય એટલે કાઢી લેવી.

સાદા સીધપુરીયા પુરી.

રવો શેર ०।= લોટ શેર ०॥= ઘી શેર ०॥

લોટમાં ઘી શેર ०)= નું મોવણ દઇને બાંધવો પછી ઉપર પ્રમાણે તથા પાણીનો હાથ દઈ ટુંપવો. કઠણ રાખી પલેટણ વગર પાતળી વણવી. કઢાઇમાં મુકી ખુલે એટલે ફેરવી નાખવી પેંહો પાકે એટલે કાઢી લઈ ઘાસમાં ઉભી મુકવી. જેઠ કરવો નહીં. થોડી પુરી કરવી હોય તો ઘી આટલુંજ જોઇએ. પણ ઝાઝી કરવી હોય તો આથી કમતી ઘી જોઇએ. રવો તથા લોટ બેઉ મેલાવી મોવણ દઈ બાંધવા.

જીરા પુરી.

મેદો શેર ૧ જીરૂં તોલો ૧ ઘી શેર ०॥

મેદો પાણીથી જીરૂં નાખીને બાંધવો. પછી પલળવા દેવો પછી ઘીનો હાથ દઈ ખુબ ટુંપવો અને રોટલી જેવો નરમ રાખવો પછી તેના લુવા ૧૦ પાડીને પાતળી વણવી, પણ વેંત ૧ અને બે આંગળ પહોળી કરવી પછી તેને ઘીમાં ઝબકા દઇ ફેરવી નાખવી. બીજી તરફ ઝબકા દઇ કાઢી લેવી. કાઢીને તેને ઉપર ઉપર મુકવી તેને ખુલવાની જરૂર નહીં. અને તેજ ઘીમાં તળવી.

મેદા પુરી (મીઠી લુચ્ચી).

મેદા શેર ૧   ઘી શેર ૦॥   બુરૂં શેર ૧

મેદાને પાણીથી ઉપર પ્રમાણે બાંધવો અને ઉપર પ્રમાણે જ કરવી અને તળીને ઉપર બુરૂં ભુરકાવવું. તળવામાં વાર કરવી નહીં તરત ફેરવીને કાઢવી.

અળવીની પુરી.

અળવી શેર ૦॥   લીંબુનો રસ નંગ ૫ નો   મેદા શેર ૦॥

હવેજ તોલો ૦।   ઘી શેર ૦॥।   હલદી તોલો =   હીંગ વાલ ૫

અળવીને પાણીમાં બાફી તેને છોલી નાખવી અને પછી ચારણીથી મસળીને છાંણી નાખવું પછી મેદામાં ઘી શેર ૦।- નું મોવણ દેવું અને તે અળવી સાથે મેલાવવો. અને હીંગ, હવેજ તથા હલદી તથા લીંબુનો રસ મેલાવવો. પછી વણવા જેવો ન થાય અને કઠણ રહે તો દહીંથી નરમ કરવો અને લુવા કરવા તેના લુવા ૧૬ પાડવા. પછી મોવણની પુરી જેવી જાડી વણવી અને મોણની પુરીથી જરા તેજ ઘી કરી તળવી અને સુઈઆથી ગોલવી પછી ફેરવવી. પરીપકવ થઇ જાય એટલે પાછી ફેરવવી ખુબ પાકી જાય અને ગાભો ન રહે ત્યારે કાઢી લઈ ઝારા ઉપર રાખવી ઘી નીતરી જવા દેવું.

છુંકો એટલે લીંબુના રસની પુરી.

મેદા શેર ૧   હલદી શેર ૦)=   ઘી શેર ૦॥=   લીંબુનો રસ શેર ૦।   હીંગ વાલ ૫   હવેજ તોલો ૧

મેદામાં ઘી શેર ૦)=નું મોવણ દેવું અને લીંબુના રસથી બાંધવો, ઘટે તેટલું પાણી નાખવું અને ઉપરની મોવણની પુરીથી જરા નરમ રાખવો. પછી તેના ૧૨ ભાગ કરી પલેટણ વગર વણવી પછી તળવી. એક બાજુ પાકે એટલે ફેરવી નાખવી. બીજી તરફ પાકે એટલે સુઇઆથી ગોલવી પછી ફેરવવી. પરીપકવ થઇ જાય એટલે કાઢી લેવી.

મેથીની ભાજીની પુરી.

વેસણ શેર ૧ લીંબુનો રસ તોલા ૫ હવેજ તોલો ૧ મેથીની ભાજી શેર ાા (ઝુડી નંગ ૨૦) હલદી તોલા = ઘી શેર ૦ાા= હીંગ વાલ ૫

મેથીની ભાજીને ઝીણી વીણીને ઝીણી સમારવી અને વેસણમાં હીંગ તથા હવેજ નાખી ભાજી મેલાવવી. તેમાં ઘી શેર ૦)= નું મોવણ નાખી લીંબુનો રસ નાખી બાંધવો. પાણી ઘટે તેટલું નાખવું. તે લોટને ખુબ મસળીને ઉપર પ્રમાણે વણીને તળવી. ફુલે એટલે સુઇઆથી ગોલવી પરીપકવ કરવી.

ચુંકાની ભાજીની પુરી.

મેદો શેર ૧ લીંબુનો રસ તોલા ૫ હવેજ તોલો ૧ ચુંકાની ભાજી શેર ૦ાા હલદી તોલા = ઘી શેર ૦ાા= હીંગ વાલ ૫

ચુંકાની ભાજી ઝીણી સમારી ઉપર પ્રમાણે મોવણ, હીંગ, હવેજ નાખી મેદો મેલાવી ઉપરની રીત પ્રમાણે કરવી.

ભરમા પુરી.

મેદો શેર ૧ વેસણુ શેર ૦ાઽ ઘી શેર ૧ હીંગ વાલ ૫
હવેજ તોલો ૧ લીંબુનો રસ તોલા ૪ હલદી તોલા ઽ

વેસણમાં ઘી નાંખી સેકવું થોડું અધ સેકાય એટલે ઉતારી લઈ હીંગ, હવેજ, લીંબુનો રસ નાંખવો ને મેદામાં ઘી શેર ૦)ઽ નું મોવણ દઈ પાણીથી બાંધવો. જરા ઢીલો બાંધવો પછી લુવા પાડી પુરી વણવી તેમાં સેકેલું વેસણ ભરી પુરી વણવી તેને મંદા ઘીમાં તળવા ને પાકી જાય એટલે કાઢી લેવા.

દહીંની પુરી.

મેદો શેર ૧ દહીં શેર ૦ાાઽ ઘી શેર ૦ાાા
હીંગ વાલ ૩ હવેજ તોલો ૧ હલદી તોલા ઽ

મેદામાં ઘી શેર ૦)ઽ નું મોવણુ દેવું અને દહીંથી મેદો બાંધવો ને હીંગ તથા હવેજ નાંખી દેવાં. પછી તેની પુરી વણવી અને મંદા ઘીમાં આસ્તેથી તળવી અને પરીપકવ થાય એટલે કાઢી લેવી.

વેંગણની પુરી.

મેદો શેર ૧ વેંગણ શેર ૦ાા ઘી શેર ૦ાાા
હીંગ વાલ ૫ હવેજ તોલો ૧ હલદી તોલા ઽ
લીંબુ નંગ ૫ નો રસ

વેંગણની છાલ ઉતારી ચાર ચાર ચીરો કરી ઘીમાં તળી લેવાં અને તેનો છુંદો કરી મેદામાં મેલાવવું અને ઘી શેર ૦)ઽ નું મોવણુ દેવું પછી તેને બાંધવો ને હીંગ, હવેજ તથા હલદી મેલાવવાં તથા લીંબુનો રસ નાંખવો અને પાણીથી બાંધવો તેના લુવા કરી પુરી વણી ઉપર પ્રમાણે તળી લેવી.

ફરસી પુરી.

વેસણ શેર ૦ાા   લોટ શેર ૦ાા   ઘી શેર ૦ાા
અજમો તોલો ૧   હીંગ વાલ ૫   હવેજ તોલો ૧
હલદી તોલા ≈

વેસણ શેર ૦ાા માં લોટ શેર ૦ાા મેલાવી તેમાં ઘી શેર ૦)≈ નું મોવણ દઇને તેમાં હીંગ, હવેજ, અજમો તથા હલદી નાંખી પાણીથી બાંધવો પછી પાતલી વણવી પછી તેને તળી લેવી.

મોરસની ભાજીનાં મુઠીયાં.

વેસણ શેર ૧   મોરસની ભાજી શેર ૦ાા   ઘી શેર ૦ાા
હીંગ વાલ ૫   હવેજ તોલો ૧   હલદી તોલા ≈
લીંબુ નંગ ૬ નો રસ

મોરસની ભાજીને ઝીણી સમારીને મસલવી અને વેસણમાં ઘી શેર ૦)≈ નું મોવણ દઇ ભાજી મેલાવી લીંબુનો રસ મેલાવવો ને હીંગ તથા હવેજ નાંખવો અને તેના મુઠીયાં બાંધવા અને તે મુઠીયાં ઘીમાં તળી લેવાં. ઉપર પુરી લખેલી છે તે તળીને કાઢી લઇ પીસેલ લુણ તે ઉપર ભુસી દેવું.

પકોડી.

વેસણ શેર ૧   ઘી શેર ૦ાા   હીંગ વાલ ૫   હલદી તોલા ≈
કાળાં મરીનો ભુકો તોલો ૧   હવેજ તોલો ૧

વેસણમાં ઘી શેર ૦)~ નું મોવણ નાંખી મથવી અને પછી જરા પાણી નાંખી મથવું ખુબ મથીને ઘી થોડું રાખી તેમાં તે

પકોડી મુકવી પરીપકવ થઇ જાય એટલે કાઢી લેવી અને કાઢી લઇ લુણ ભુરકાવવું તે પકોડી રીંગણાંના શાકમાં તથા સકરીયા તથા આલુના શાકમાં પડે છે.

આંબાના રસની પકોડી.

વેસણ શેર ૧ આંબાનો રસ શેર ૦ાા હીંગ વાલ ૫
હલદી તોલા ≈ કાળાં મરીનો ભરડો તોલો ૦ાા
હવેજ તોલો ૧

વેસણમાં ઘી શેર ૦)≈ નું મોવણ દઇ હીંગ, હવેજ તથા આંબાનો રસ નાંખી મથવું ખુબ મથીને પકોડી મુકવી તેનો રંગ લાલ પડી જશે તેથી ડરવું નહીં તેને પરીપકવ કરવી અને કાઢી લેવી તેના ઉપર લુણ ભુરકાવવું પછી મંદી આંચે તળવું.

શેરડીના રસની પકોડી.

વેસણ શેર ૧ શેરડીનો રસ શેર ૦ા≈ હીંગ વાલ ૫
હલદી તોલા ≈ કાળાં મરી તોલો ૦ાા હવેજ તોલો ૧

વેસણમાં ઘી શેર ૦)≈ નું મોવણ દઈ હીંગ તથા હવેજ નાંખીને ઉપર પ્રમાણે પકોડી મુકવી કાળી પડી જશે તેથી બીવું નહીં પણ પરીપકવ કરવી રસ જરા થોડો પડે તો પાણી નાંખવું.

ગાંઠીયા.

વેસણ શેર ૧ ઘી શેર ૦ાા હીંગ વાલ ૫
હવેજ તોલો ૧ હલદી તોલા ≈ મરી તોલો ૦ાા

વેસણ શેર ૧ માં ઘી તોલા ૨ નું મોવણ દઇ હીંગ, હવેજ, હલદી તથા મરી નાંખી પાણીથી બાંધવું અને તેમાં ઘીનો હાથ દઈ ગાંઠીયા વણવા અને જરા મોળા ઘીમાં તળવા અને આકરાં ઘીમાં લોટ ઓળતાં જવું અને ટુંપતાં જવું એમ ખુબ કઠણ લોટ રાખી ટુંપ્યા કરવું અને ગાંઠીયા વણવા અને જરા ઠંડુ ઘી રાખી તળી લેવા. રીંગણાંનું શાક તથા બટેટાંના શાક તથા એકલા ગાંઠીયાનું શાક થાય છે મેથીના શાકમાં પણ તે ગાંઠીયા પડે છે.

ઝીણી સેવ.

વેસણ શેર ૧ ઘી શેર ૦॥ હીંગ વાલ ૫
હવેજ તોલો ૧ હલદી તોલા ૨

વેસણ શેર ૧ માં હીંગ તથા હવેજ નાંખી તેને પાણીથી બાંધવો અને સીરા જેવો નરમ રાખવો જરા ઘીનો હાથ દેવો અને પછી ઝારાથી તેની સેવ પાડવી અને તળાઈ જાય એટલે કાઢી લેવી.

ફીકી છુટી બુંદી.

વેસણ શેર ૧ ઘી શેર ૦॥ હીંગ વાલ ૩ હવેજ તોલો ૧
હલદી તોલા ૨ મરચાંનો ભુકો તોલો ૧

વેસણ શેર ૧ માં ઘી તોલા ૨ નું મોવણ દઇ પાણીથી નરમ ઘોળ કરવો ને હીંગ તથા હવેજ નાંખવાં ને ઘી થાય એટલે ઝારો લઈ તેમાં ઘોળ નાંખી હાથથી બુંદી પાડવી, તળાઈ જાય એટલે કાઢી લઈ લુણ ભુરકાવવું.

ચણાની પુરી.

વેસણ શેર ૧   ઘી શેર ાા   હીંગ વાલ ૩   હવેજ તોલો ૧
હલદી તોલા ૨   મરીનો ભરડો તોલો ૧

વેસણમાં ઘી શેર ૦)‾ નું મોવણ દઇને હીંગ, હવેજ તથા પાણી નાંખી કઠણ બાંધી પાકાં ઘીમાં તે લોટ બોળતું જવું અને ટુંપતું જવું, ખુબ ટુંપીને પછી તેની પુરી વણવી ત્યાર પછી તળી લેવી અને ઉપર લુણ ભુરકાવવું, આજ રીતે ચોરાફુરી તથા સક્કરપારા પણ થાય છે, તેને પાતળું વણી ચાકુથી આંકા કરી સક્કરપારા કરવા હોય તો સક્કરપારા જેવા અગર ચોરાફુરી કરવી હોય તો આંગળી પેઠે પટી કરવી.

વેંગણનાં ભુંજાણાં.

વેસણ શેર ૧   ઘી શેર ાા   હીંગ વાલ ૩   હવેજ તોલો ૧
હલદી તોલા ૨   મરીનો ભુકો તોલો ૧   રીંગણા શેર ૨

વેસણમાં હીંગ તથા હવેજ નાંખી ઘી તોલા ૨ નું મોવણ દેવું પછી પાણીથી ઘોળ કરવો ને રીંગણાંના ચકતાં કરી તેના ભુજાણાં કઢાઇમાં ઘી મુકી કરવા અને તળી લેવા, પાકી જાય એટલે કાઢી લેવા, તેજ પ્રમાણે આલુનાં, કંદનાં, તુરીયાંનાં, કેળાંનાં, કોળાનાં, નાગરવેલનાં, પાનનાં, બોરનાં, પાકી કાચી કેરીનાં, પણ ભુજાણાં થાય છે. અળવીના પતરવેલીયાં પાનમાં વેસણ ચોપડી લપેટી પછી વેસણમાં બોળીને ટુકડા કરી તળી લેવા, બીજાં પણ ઘણા પ્રકારના થાય છે તેમાં મુખ્ય છે તે લખ્યાં છે.

વેંગણનું રાઇતું.

રીંગણાં શેર ૧   રાઇ તોલા ૨   દહીં શેર ૧   લુણ તોલા ૨॥
હીંગ તોલો ०।   જીરૂં તોલો ०॥   ખાંડ તોલો ૧।

રીંગણુંને પાણીથી બાફવા અને બાફ્યા પહેલાં છોલી ટુકડા કરવા બફાઈ જાય એટલે પાણીમાંથી કાઢી એક ચારણી અગર સુંડલીમાં નાંખી પાણી નીતરી જવા દેવું નીતરી જાય એટલે દહીંમાં રાઇ મેળાવી તેમાં મેળાવવું. જીરૂં સેકીને તેમાં નાંખવું તથા હીંગ તોલા = નો વઘાર દેવો, તેમાં ખાંડ તોલો ૧ નાંખવી. તેજ પ્રમાણે કોળું, દુધી, રાઈની ભાજી, બથવાની ભાજી, અભડાં, આલુ તથા સક્કરીયાનું બાફીને થાય છે અને કેળાં, ખડબુચાં, ખમણ, ધાણાંની ભાજી, કાકડી, પાકા ચીભડાં, તેનું વગર બાફવે ઉપર પ્રમાણેજ કરવું, આગળ લખેલી બુંદી, ગાંઠીયા, સેવ તથા પકોડીનું પણ તેજ પ્રમાણે કરવું.

દ્રાક્ષનું રાઇતું.

દ્રાક્ષ શેર ૧   રાઈ તોલા ૨   દહીં શેર ૧   લુણ તોલો ૧॥
હીંગ તોલા =   જીરૂં તોલો ०॥

દ્રાક્ષને પાણીમાં બાફી ફુલાવવી પછી દહીં સાથે મેળાવી ઉપર પ્રમાણે રાઇતું કરવું. લીલી ગોળ દ્રાક્ષ તથા આંબાની કતલીનું રાંધુનું બાફ્યા સીવાય તેજ પ્રમાણે થાય છે.

એકાદસીમાં ઉપયેાગમાં આવે તેવી ફરારી વસ્તુએા.

રાજગરાની પુરી.

રાજગરાનેા લેાટ શેર ૧ ઘી શેર ૧

રાજગરાના લેાટને ચુલા ઉપર પાણી શેર ૦ાࢇ ભાર મુકી તને ઉભરેા આવે એટલે તેમાં લેાટ શેર ૦ાા નાંખી બાફવેા અને ઉતારી લઇને વધેલેા લેાટ મેળાવવેા અને તે કઠણ પડે તેા પાણીનેા હાથ દેવેા અને નરમ કરી ઘીનેા હાથ દઈ તેના લુવા નંગ ૨૦ પાડવા અને તે સુક્ષ્મ આંચથી પરીપકવ તળી લેવા અને ઝારામાં રાખી ઘી નીતરવા દેવું અને લેાટ શેર એકે પાશેર ઘી ની કરવી હેાય તેા ઉના પાણીથી લેાટ બાંધી તળવી તે ખુલે એટલે ફેરવી કાઢી નાંખવી અને રેાટલી કરવી હેાય તેા લેાટને બાફીને રેાટલી વાણી શેકી લેવી અને ઘી ચેાપડવું.

રાજગરાની સેવ.

રાજગરેા શેર ૧ ઘી શેર ૧

રાજગરેા ઉંના પાણીમાં બાફીને ઘીનેા હાથ દેવેા અને ઝારાથી સેવ પાડવી. મંદી આંચે ખુબ પકવવી. તે કરકરી થઈ જાય એટલે કાઢી ઝારા ઉપર નીતારવી. જો ફીકી કરવી હેાય તેા મરી તથા જીરૂં સાથે લુંણ ભુરકાવવું અને મીઠી કરવી હેાય તેા ખાંડ શેર ૧ ની ચાસણી કરી છુટી બુંદીની માફક પાઈ દેવી.

રાજગરાના મગદના લાડુ.

રાજગરેા શેર ૧ ઘી શેર ૦ાા ખાંડ શેર ૧

રાજગરાના લેાટને ઘીમાં શેકીને ખાંડ નાંખીને લાડુ વાળવા.

રાજગરાનો શીરો.

રાજગરાનો લોટ શેર ૧ ઘી શેર ૦ાા ખાંડ શેર ૧ાા

રાજગરાના લોટને ઘી શેર ૦ાા માં ખુબ સેકવો અને પાણી શેર ૧ાા નાંખવું. પછી ખાંડ નાંખી એકરસ થાય એટલે ઉતારી લેવું.

રાજગરાના લોટની કઢી.

રાજગરાનો લોટ શેર ૦)= જીરૂં તોલો ૦ા છાસ શેર ૧ાા
કાળાં મરી તોલો ૦ાા લુણ તોલો ૧ાા ઘી તોલો ૧

છાસમાં લોટ તથા મરી નાંખી ઘોળ કરવો અને પછી ચૂલા ઉપર ઘી મુકી અંદર જીરાંનો વઘાર મુકી તે ઘોળ વઘારી દેવો. ઉકળી જાય એટલે ઉતારીને લુંણ નાંખવું અને જાડી થાય તો અંદર પાણી નાંખવું.

સિંગોડાની પુરી.

સિંગોડાનો લોટ શેર ૧ ઘી શેર ૦ા=

સિંગોડાનો લોટ ગરમ પાણીથી બાંધવો અને પલેટણ જેટલો રાખવો. પછી તેની પુરી કરવી.

સિંગોડાનો શીરો.

સિંગોડાનો લોટ શેર ૧ ઘી શેર ૦ાા ખાંડ શેર ૧ાા

લોટને ઘી મુકી સેકવો અને પાણી શેર ૨ાા ગરમ નાંખવું એકરસ થઈ જાય એટલે ખાંડ નાંખવી. પરીપકવ થાય એટલે ઉતારી લેવો.

સિંગોડાની ઘેંસ.

સિંગોડાનો લોટ શેર ૧   કાળાં મરી તોલો ૧॥   છાસ શેર ૨॥
મીઠું તોલા ૨   જીરૂં તોલો ૦॥

સિંગોડાના લોટનો છાસમાં ઘોળ કરી બાફવો. સીરા જેવું થઈ જાય એટલે ઉતારી કાળાં મરી તથા શેકેલું જીરૂં નાંખવું અને મીઠું મેલાવી એક થાળમાં ઘી ચોપડી અંદર ઠારીને ઉપર વાટકાથી સરખું કરીને ચાકુથી બરફીના જેવા ટુકડા કરવા.

કુટીની પુરી.

કુટીનો લોટ શેર ૧   ઘી શેર ૦।=

કુટીના લોટને પાણીમાં બાફવો. બાફીને તેની ઉપર પ્રમાણે પાતળી પુરી કરી તળી લેવી અને લોટ બાફતી વખતે પલેટણ સારૂ લોટ રાખવો.

કુટીની રોટી.

કુટીનો લોટ શેર ૧   ઘી શેર ૦)=

કુટીના લોટને બાફીને તેની રોટી વણવી અને સેકવાથી ખુલી હડા જેવી થાય પછી તેને ઘીથી ચોપડવી. તેની કઢી પણ થાય છે અને ઘેંસ પણ થાય છે.

કાચાં કેળાંની પુરી.

કાચાં કેળાં શેર ૨   ઘી શેર ૦।=   કાળાં મરી તોલો ૦॥
જીરૂં તોલો ૦।   રાજગરાનો લોટ શેર ૦।=

કાચાં કેળાંને છાલસીકે પાણીમાં બાફવાં. બફાઇ જાય એટલે છાલ ઉતારીને તેને વાટવાં અને પછી રાજગરાનો લોટ શેર ૦। મેલાવી તેના લુવા પાડી રાજગરાના લોટનું પલેટણ લઇ પુરી વણવી અને તેમાં વાટીને જીરૂં તથા મરી પીસીને નાંખવાં. ત્યાર પછી પુરી વણી તળી લેવી.

સાંબાનો ભાત.

સાંબો શેર ૧ ઘી શેર ૦)≋

સાંબાને પાણીનું આંધણ મુકી ઓરી દેવો. ભાતના માફક થઈ જાય એટલે ઉતારી લેવું અને ઘી નાંખવું.

સાંબાની ત્રણધારી લાપસી.

સાંબો શેર ૧ ખાંડ શેર ૧ ઘી શેર ૦)~

સાંબા ને પાણીનું આંધણ મુકવું અને તેમાં ખાંડ નાંખવી તેમાં સાંબો ઓરી દેવો. થઈ જાય એટલે ઘી નાંખીને એક થાળમાં ઠારી દેવું પછી ચાકુથી ટુકડા કરવા.

આલુની ચકતી

આલુ શેર ૧ ઘી શેર ૦। લુંણ તોલો ૧
મરીનો ભુકો તોલો ૦॥

આલુની ચકતી કરી ઘીમાં તળીને તેમાં લુંણ તથા મરી ભુરકાવવાં.

આલુના ખમણુની સેવ.

આલુ શેર ૧। ઘી શેર ૦। લુંણુ તોલો ૧
કાળાં મરી તોલો ૦॥

આલુ છોલી ખમણીથી ખમણ કરી પાણીમાં તારવી લેવાં પછી તેને ચારણીમાં રાખી નીતારીને તળી લેવાં અને ઉપર લુંણુ તથા મીરચ ભુરકાવવાં અને તળવાં. તે ઘીનાં અનુમાન પ્રમાણે થોડાં થોડાં કુરકુરાં તળવાં.

આલુના ટુક.

આલુ શેર ૧ લીલાં મરચાં શેર ૫ ઘી શેર ૦। જીરૂં તોલો ૦॥
લુંણુ તોલો ૧ કાળાં મરી તોલો ૦॥.

નાના આલુના ચાર ચાર અથવા મોટા આલુના આઠ આઠ ટુકડા કરી તને ઘી મુકી મરચાંનો તથા જીરાંનો વઘાર દઇ વઘારી દેવાં અને ધીમાં ખુબ સલસડવા દેવાં. સલસડી જાય એટલે ઉતારીને લુંણુ તથા મરી નાંખવાં.

આલુના ટુક. બીજા.

આલુ શેર ૧ ઘી તોલા ૨ જીરૂં તોલો ૦॥ લુંણુ તોલા ૨.
છાસ શેર ૧ ખાંડ તોલા ૨ લીલાં મરચાં નંગ ૨.

આલુને શાક જેવાં સમારી જીરૂં તથા મરચાંનો વઘાર દઇ વઘારી દેવાં. અને ધીમાં ખુબ સલસડવા દેવાં, સલસડી જાય એટલે ઉતારીને લુંણુ તથા મરી નાંખવાં.

આલુનું શાક.

આલુ શેર ૧   ઘી તોલા ૨   જીરૂં તોલો ૦ાા   લુંણ તોલા ૨
છાશ શેર ૧   ખાંડ તોલા ૨   લીલાં મરચાં નંગ ૨.

આલુને શાક જેવાં સમારી જીરૂં વથા મરચાંનો વઘાર દઈ વઘારી દેવાં. જરા સીજે એટલે છાસ નાંખવી, થઇ જાય એટલે ઉતારી લઈ લુંણ નાંખવું. સુરણ, અળવી, રતાલુ કંદ, કાકડી, ખડબુચાં, તુરીયાં, તાંદલજાની ભાજી વીગેરેનું શાક થાય છે.

ફરારી ખમણ કાકડી.

કાકડી કુંણી શેર ૧   શ્રીફળ નંગ ૧ નું ખમણ   જીરૂં તોલા ૨
લુંણ તોલા ૫   ભોઈસીંગના દાણા શેર ૦ાા   મરચાં લીલાં
તોલા ૫. અથવા મરી તોલા ૫.

કાકડીના ઝીણા ચણાની દાળ જેવડા ટુકડા કરવા પછી તેમાં મીઠું તોલા ૫ ચોરી એક લુગડાંમાં બાંધીને તે ઉપર વજન મુકવો. પાણી ખુબ નીતરી જઈ કોરા થઇ જાય એટલે કોપરાંનું ખમણ તેમાં મેળાવવું. મરચાંના ઝીણા ટુકડા કરી તેમાં મેળાવવા. સીંગના દાણા તથા જીરૂં શેકી તેનો ખાંડણીમાં ભુકો કરી તે પણ અંદર મેળાવવું. મરચાં ન નાંખવાં હોય તો મરીનો ભુકો નાંખવો. પાણી વધારે નીકળવાથી મીઠું નીકળી જાય અને મોળું થઇ જાય તો તેમાં વધારે લુંણ નાંખવું. ફરારી વસ્તુમાં સીંધા લુણ વાપરવું.

અનસખડી ભડતનાં ગુંજા.

મેદો શેર ૧   વેસણ શેર ૦ાાા   લુંણ તોલો ૦ાા   રીંગણા શેર ૨

ઘી શેર ૧ હીંગ તોલો ૦ાા આદાનાં મુગીયાં તોલો ૧
ધાંણાજીરૂ તોલા ૨ લીંબુ નંગ ૪ નો રસ.

રીંગણાંને આંચમાં ઓઠવી રાખવાં. પાકી જાય એટલે કાઢી લઈ છાલ ઉતારી ભડત કરવું, તે ભડત લુગડામાં નાંખી જરા નીચોવી નાંખવું પછી વેસણને ઘીમાં શેકીને તે ભડતમાં મેળાવી દેવુ. અને તે બેઉ હીંગ નાંખી ભેગાં સેકવાં અને ઉતારી લેવું. પછી મેદા શેર ૧માં ઘી શેર ૦ા નું મોવણ દઈ પાણીથી કઠણ બાંધવો અને તેની પુરી વણી ભડતમાં આદાનાં મુગીયાં તથા ધાણાજીરૂં નાંખી તે ભડત પુરીમાં ભરવુ અને તેનાં ગુંજાં ગુંથી તળી લેવાં. લીંબુ નંગ ૪ નો રસ નાંખવો.

લીલા ચણાનાં ગુંજા.

મેદો શેર ૧ ઘી શેર ૦ાા કાળાં મરી તોલો ૦ાા લીલા ચણા શેર ૧ ધાણાની ભાજી ઝુડી ૨ લીંબુ નંગ ૨ નો રસ હીંગ તોલો ૦ાા હવેજ તોલા ૨ લુંણ તોલો ૦ાા.

ચણાને ઘી તથા હીંગ મુકી વઘારી દેવા અને ઢાંકી રાખવા, સીજી જાય એટલે ઉતારી લઈ તેમાં ધાણાની ભાજી સમારીને નાંખવી અને મરી, હવેજ, તથા લીંબુનો રસ નાંખી જરા ચોળી નાંખવી પછી મેદામાં મોવણ દઈને ઉપર પ્રમાણે ગુંજા કરવા.

લીલા વટાણાના ગુંજા.

મેદો શેર ૧ ઘી શેર ૦ાા કાળાં મરી તોલો ૦ાા
લીલા ચોળા શેર ૧ ધાણાની ભાજી ઝુડી ૨ લીંબુ નંગ ૨ નો

રસ હીંગ તોલો ૦। હવેજ તોલા ૨ લુણ તોલો ૦ાા.

રીત ઉપર પ્રમાણે.

લીલા ચોળાના ગુંજા.

મેંદો શેર ૧ ઘી શેર ૦ાાા કાળાં મરી તોલો ૦ાા લીલા ચોળા શેર ૧ ધાણાની ભાજી ઝુડી ૨ લીંબુ નંગ ૨ નો રસ હીંગ તોલો ૦। હવેજ તોલા ૨ લુંણ તોલો ૦ાા.

રીત ઉપર પ્રમાણે.

મગની દાળની કચોરી.

મેંદો શેર ૧ મગની દાળ શેર ૧ાા કાળાં મરી તોલો ૧
ઘી શેર ૦ાાા ધાણાની ભાજી ઝુડી ૨ હવેજ તોલા ૩
આદુનાં ઝુગીયાં તોલો ૦ાા લીંબુ નંગ ૫ નો રસ અથવા
અંબચુર અથવા દાડમસાર લુંણ તોલો ૦ાા

દાળને રાત્રે પલાળી મુકવી અને સવારે બાફી નાંખવી અને પછી અંદર હીંગ તથા હવેજ મેલાવીને મેંદા મોવણ દઇ બાંધી ને ઉપરનાં ગુંજાની રીત પ્રમાણે કચોરી કરવી. ઉપર લખેલ તમામ વસ્તુ તળીને ઉપર લુંણ ભુરકાવવું.

અડદની દાળની કચોરી.

મેંદો શેર ૧ અડદની દાળ શેર ૧ાા કાળાં મરી તોલો ૧
ઘી શેર ૦ાાા ધાણાની ભાજી ઝુડી ૨ હવેજ તોલા ૩
આદુનાં ઝુગીયાં તોલો ૦ાા લીંબુ નંગ ૫ નો રસ અથવા
અંબચુર લુણ તોલો ૦ાા

દાળ રાતના પલાળી સવારે વાટી નાંખવી પછી તેમાં હીંગ તથા હુવેજ નાંખીને વડાં કરી તળી નાંખવાં પછી કાઢી લઇને હાથથી મસલી નાંખવાં અને ભાજી વીગેરે તમામ વસ્તુ નાંખી દેવી. પછી મેદા મેાવણ દઇને બાંધી ઉપર પ્રમાણે કચેારી કરવી. આલુ, સકરીયા, વિગેરેની પણ ઉપરની રીતે ગુંજા તથા કચેારી થાય છે અને તે તળી લીધાં પછી તેમાં લુંણ ભુરકાવવું.

દહીં વડાં.

અડદની દાળ શેર ૧ મરચાંનેા ભરડેા તેાલેા ૦ાા
જીરૂં આખું તેાલેા ૦ાા દહીં શેર ૨ ઘી શેર ૦ાા
આદુનેા છુંદેા તેાલેા ૧ હલદી તેાલેા ૦ા હીંગ તેાલેા ૦ા
રાઇ તેાલેા ૦ાા લુંણ તેાલા ૩

દાળને આગલે દીવસે ભીંજવવી. બીજે દીવસે ધેાઇને વાટવી પછી વાટેલી દાળમાં હીંગ, મરચાં તથા આદુનેા છુંદેા મેલાવવાં પછી અંદર થેાડું મેાવણ દેવું ને હલદી નાંખવી પછી હથેળીમાં પાણી ચેાપડી વડાં કરી ઘીમાં તળવાં અને મીઠાંનું પાણી કરીને તેમાં તે વડાં નાંખતા જવું અને પછી દહીંમાં રાઇનેા ભુકેા કરીને નાંખવેા. જીરૂં સેકીને નાંખવું અને લુણ તેાલેા ૧ નાંખવું. પછી તે દહીંમાં વડાં નાંખવાં.

ચણા ફડફડીયાં.

ચણા શેર ૧ કાળાં મરી તેાલેા ૧ ઘી શેર ૦ાા
લુણ તેાલેા ૧

ચણાને આગલે દીવસે ભીંજવીને બીજે દીવસે તળી લેવા, ખુબ તળાઇ જાય અને પોચા થઇ જાય એટલે કાઢી લઈને તેમાં લુંણ તથા મરીનો ભુકો ભભરાવવો. ચણા ઘીના પ્રમાણથી થોડા થોડા તળવા.

ચણાની દાળ.

ચણાની દાળ શેર ૧ કાળાં મરી તોલો ૧ ઘી શેર ૦ાા
લીંબુ નંગ ૨ નો રસ લુંણ તોલો ૧ લાલ મરચાં તોલો ૧

દાળને આગલે દીવસ ભીંજવીને બીજે દીવસે સવારે ધોઇને તળી લેવી. તળાઈ જાય એટલે કાઢી લઈ ઉપર લુંણ, મરી તથા મરચાંનો ભુકો નાંખવો અને લીંબુનો રસ નાંખવો.

ચોખાની ત્રણધારી લાપસી.

ચોખાંનો રવો જાડો શેર ૧ જાયફળ તોલો ૦ાા ઘી શેર ૦ાાા
બદામ પીસ્તાં તોલા ૨ ખાંડ શેર ૧ાા

રવાને ઘીમાં સીરાની પેઠે બદામી રંગનો સેકવો પછી ખાંડનું બમણું પાણી કરી તેમાં નાંખી હલાવતાં જવું ને બદામ પીસ્તાં નાંખવાં. બરોબર ઢાળવા જેવું થાય ત્યારે ઉતારીને એક ખુમચામાં ઢાળી દેવું. સુગંધી જાયફળ નાંખવું પછી ચાકુથી આંકા કરી ટુકડા કરવા પાણીને ઠેકાણે દુધ નાંખવાથી બહુ સારી થાય છે. દુધ નાંખવું હોય તો ત્રણ ગણું નાંખવું.

ગુંદાં બોર.

ગુંદાં મણ ૧ મીઠું શેર પાા આંબલી શેર ૧ હલદી શેર ૧

ગુંદાં ઝુંમખાવાળા તાજા લેવાં અને આંબલીનુ પાણી બહુ પાતલું નહીં તેવું કરી તે ગુંદાં તેમાં ઘરવડી દેવા પછી લુંણ તથા હલદી લગાવી દેવા અને એક બરણીમાં ભરવું પછી ઉપર ચાર ખોબા લુંણ નાંખવું તેમ ઉપર ઉપર ગુંદાં તથા મીઠાંનો થર દેતા જવું પછી જ્યારે બરણી ભરાઇ જવા આવે ત્યારે ઉપર મીઠાંનો થર દેવો પછી મોઢું બાંધી દેવું અને ત્રીજે દીવસે તેમાં પાણી નાંખવું તે એવી રીતે કે રાતના કુવાનું તાજુ પાણી ભરી આવવું અને સવારના નાહી ધોઇને તેમાં પાણી નાંખવું અને ગુંદાં પથ-રથી દબાવી દેવા. કોઈ કોઈ તરી જાય નહીં. જેટલા ગુંદાં તરી આવે તેટલાં પોચા થઇ જાય માટે તરવા દેવાં નહીં પછી બરણીનું મોં બાંધી દેવું. અને આઠમે દીવસે ઉપયોગમાં લેવાં.

ગોરગુંદાં સંભારો.

ગુંદાં શેર ૧   મીઠું શેર ૦)=   ગોળ શેર ૧   મરચાં શેર ૦)-
રાઈ શેર ૦)=   તેલ શેર ૦)-   હીંગ તોલા =

ગુંદાંનાં ઠરીયા કાઢવા અને પછી ગોળ ને તેલ નાંખી મસ-લવો તથા રાઈ ને મીઠું એકઠા કરી સંભાર તૈયાર કરી ગુંદાંમાં ભરવો અને બરણીમાં ભરી મુકવાં. તેજ પ્રમાણે ટીંડોરા પણ ગોળના થાય છે.

બોરનું સંધાણું.

બોર દેશી ખાટાં અધકાચા શેર ૧   લુંણ શેર ૦)=   હલદી તોલો ૦॥   મરચાં તોલો ૧॥   રાઇ તોલા ૩   ગોળ શેર ૦।

બોરને મીઠાં તથા હલદીમાં ધરવરીને ઉપર મરચાં તથા ગોળ તથા રાઈ નાખવાં અને પાણીમાં બુડાવી રાખવાં.

વાંસનું સંધાણું.

લીલોકુંણો વાંસ શેર ૧   લુંણ શેર ૦)=   લીંબુનો રસ શેર ૦I

વાંસને છોલીને તેનાં લાંબાં ત્રણ આંગળ તથા જાડા ૧ આંગળનાં ચીરીયાં કરવાં તેને લુણ લગાવી લીંબુના રસમાં નાંખવાં તે ચાર પાંચ દીવસે વાપરવું.

રાઇતી કેરીનું સંધાણું.

પાકી કેરી નંગ ૧૦૦   મીઠું શેર ાા   હલદી શેર ૨
રાઇ શેર ૪ મરચાંનો ભુકો શેર ૨ હીંગ શેર ૦I તેલ શેર ૧૦

કેરીની ચાર ચીર કરીને તેમાં લુંણ તથા હલદી ભરવાં ને બરણીમાં ભરી દેવી. ત્રણ દહાડા રાખીને ચોથે દીવસે બહાર કાઢી રાઇ પીસી રાખી હોય તેનાં ફોવરાં ઉડાડી તૈયાર કરવી અને મરચાં તથા હીંગનો બારીક ભુકો કરી તે પણ તેના સાથે મેળવવાં. રાઇને તેલ સાથે મથવી અને ખુબ મથી તેમાં મરચાનો ભુકો તથા હીંગનો ભુકો નાંખવો, તે તમામ મેળવીને પછી કેરીનાં ખોખાંમાં ભરવું અને ભરીને બરણીમાં ભરી દેવાં અને પછી તેના ઉપર તે બુડી જાય તેટલું તેલ નાખવું અને બરણી ઢાંકી તેનું મોં બાંધી દેવું. ચાર દીવસ પછી તે વાપરવી તે રાઈતી કેરી કહેવાય છે.

સંભારી કેરી.

પાકી કેરી નંગ ૧૦૦ મીઠું શેર ૫ હલદી શેર ૧ાા
મરચાંનો ભુકો શેર ૨ મેથી શેર ૨ હીંગ શેર ૦ા તેલ શેર ૧૦

કેરીની ચાર ચીર કરી તેમાં મેથી, મરચાં, લુંણ, હલદી તથા હીંગ ઝીણી પીસી ભેળી મેળવવી તેમાં તેલ શેર ૩ ને આસરે નાંખી સંભાર સારી રીતે અંદર ભરવો ને જેટલો ભરી શકાય તેટલો ફરીથી ભરવો. પછી એક બરણીમાં સંભાર નીકળી ન જાય તેમ દાબી દાબીને ભરી મુકવી. ઢીલી રહી જાય તો પોચી પડી જાય માટે દાબીને મુકવી. ત્રીજે દહાડે તેમાં તે બુડી જાય તેટલું તેલ રેડવું અઠવાડીયા પછી વાપરવી તે મેથીયા કેરી કહેવાય છે.

એલચીનું સંધાણું.

એલાયચી શેર ૧ લીંબુનો રસ શેર ૦ાા મીઠું તોલા ૨
શાકર તોલો ૦ાા.

લીંબુના રસમાં સાકર તથા મીઠું નાંખવું અને તેમાં લીલી એલાયચી નાંખી દેવી તે સંધાણું બે મહીના સુધી બગડે નહીં તેજ રીતે તે સુકી કાગદી એલાયચીનું પણ થાય છે પણ તેનાં છીલકાં ઘણાં દીવસે ગળે છે.

પીપરનું સંધાણું.

પીપર શેર ૧ મીઠું શેર ૦)॥ લીંબુનો રસ શેર ૦ાા

પીપરને મીઠું મેળાવીને લીંબુના રસમાં દબાવી દેવી એજ રીતે દ્રાક્ષ તથા છુવારા તથા કાળાં મરા તથા લવીંગનું પણ થાય છે.

લીલા જાયફળનું સંધાણું.

જાયફળ શેર ૧ લીંબુનો રસ શેર ૦ાા મીઠું શેર ૦)=

જાયફળની જાડી છાલ થાય છે તેને ઉતારી જાયફળની લાંબી ફાડ કરવી અને તેને મીઠું લગાવી લીંબુના રસમાં નાંખી દેવું.

પીપરનું રાઇવાળું સંધાણું.

પીપર શેર ૧ મીઠું ૦)= રાઈ તોલા = તેલ શેર ૦ા
હલદી તોલો ૧.

પીપર પલાળી રાખવી અને બીજે દીવસે પાણીમાંથી કાઢી મીઠું મેળાવી દેવું. મીઠાંમાં એક દીવસ મેળાવી મીઠું પીસેલ, રાઈ તથા હલદી તે ત્રણે વસ્તુ મેળાવી દેવી, એજ રીતે મરી, લવીંગ તથા ખારેકનું પણ થાય છે.

સુરણનું સંધાણું.

સુરણ શેર ૧ મીઠું શેર ૦)= હલદી તોલો ૧
રાઈ તોલા ૨ તેલ શેર ૦)=

સુરણને છોલી બે આંગળ જાડા અને ત્રણ આંગળ પોહળા ટુકડા કરવા પછી મંદી આંચે બાફવા પછી મીઠું, હલદી, રાઈ તથા તેલ મેળાવવું. ગળી ન જાય અને કાચું પણ ન રહે ત્યારે ઉતારી લેવાં, અળવી બાફીને એજ પ્રમાણે થાય છે. કંદને જરા વરકો દઈ એજ રીતે કરવું.

ગુવારનું સંધાણું.

ગુવાર શેર ૧ મીઠું શેર ૦)॥ લીંબુનો રસ શેર ૦ાા
હલદી તોલો ૧

ગુવાર મીઠાં તથા હલદીમાં ભુસી લીંબુના રસમાં નાંખી દેવો અને તુરીયાં તથા ભીંડા પણ નાંખવાં તે પણ તેજ રીતે કરવું.

બટેટાનું સંધાણું.

તેલ શેર ૦ા મરચાં તોલા ૨ લીંબુ નંગ ૫ બટેટા શેર ૧
હલદી તોલો ૧ મીઠું શેર ૦)॥ રાઈ તોલા ૨

બટેટાને બાફવા જરા અધ બફાય એટલે પાણી કાઢી નાંખવું પછી રાઇને તેલમાં મથીને લુણ તથા મેથીનો ભુકો તેમાં નાંખી દેવો અને તેની ચાર ચીરો કરી હોય તેમાં ભરી દેવું પછી એક બરણીમાં ઘાલી પાંચ લીંબુનો રસ નીચોવીને નાંખવો ને બાકીનું તેલ હોય તે નાંખી દેવું.

ટીંડોરાંનું સંધાણું.

ટીંડોરાં શેર ૧ મરચાં તોલા ૨ મીઠું શેર ૦)॥ મેથી શેર ૦)॥
તેલ શેર ૦ા હલદી તોલો ૧ રાઈ શેર ૧ લીંબુ નંગ ૫

ટીંડોરાંની ચાર ફાડ કરી સંભાર ભરવો તે સંભાર એવી રીતે કરવો કે મેથી સેકીને ભરડવી, રાઈ તથા મરચાં પીસવાં, રાઈની ફોતરી ઉડાડી દેવી, હલદી તથા લુણ નાંખવું, તે હવેજ તૈયાર કરીને ટીંડોરાંમાં ભરવો અને તે ટીંડોરાં ભરીને ખટાઈ અંદર નાંખવી પછી એક દીવસ રાખીને તેલ નાંખવું.

ગુંદાંનું સંધાણું.

ગુંદાં શેર ૧ રાઈ શેર ૦)= મેથી શેર ૦)= મરચાં શેર ૧
હલદી તોલો ૧ હીંગ તોલો ૦। લુણ શેર ૦)= તેલ શેર ૦।

ગુંદાંના ઠળીયા કાઢી રાખમાં નાંખવા કારણ કે માખી મરે નહીં પછી મેથીને જરા સેકી ભરડી લેવી, રાઈ પીસી ફોતરાં ઉચેડવાં, મરચાં, હીંગ, હલદી તથા લુણ પીસી તે બધુ એકઠું કરી તેનો સંભાર કરી ગુંદાંમાં ભરવો અને બરણીમાં તે ગુંદાં નાંખવાં અને જે બચેલું તેલ હોય તે ઉપરથી નાંખી મોઢું બાંધી દેવું અને બીજે દીવસથી વાપરવા.

ગોળ કેરી.

પાકી કેરી નંગ ૧૦૦ મીઠું શેર ૩। હલદી શેર ૦।।
હીંગ શેર ૦। રાઈ શેર ૦।। આખા ધાણા શેર ૦।।
વરીઆલી શેર ૦। મરચાંનો ભુકો શેર ૦।। ખારેક શેર ૨
તેલ શેર ૦।। ગોળ શેર ૧૦

કેરીની છાલ ઉતારવી અને તેના ચાર ચાર આંગળના ટુકડા કરવા તેને મીઠું શેર ૨।। તથા હલદી શેર ૦।। મેળાવી તેમાં ચોળી નાંખવાં. અને બરણીમાં ભરી મુકવા ત્રણ દીવસ થાય એટલે તે ટુકડા કાઢી તડકે સુકાવી દેવા અને બરણીમાંથી પાણી કાઢી નાંખવું પછી તે ટુકડા અધકાચા સુકાવા દઇ લઇ લેવા સાવ સુકાવવા નહીં અને પછી રાઈનો બારીક ભુકો કરી તેલ સાથે મથવો પછી તેમાં ગોળ શેર ૮ નાંખી મેળાવવું પછી મરચાંનો ભુકો, ધાણા, વરીઆલી, મીઠું શેર ૦।।, હલદી શેર ૦। તે તમામ મેળાવવાં

ખુબ મળી એકરસ થઈ જાય એટલે ખારેકના ઠરીયા કાઢીને બબ્બે ટુકડા કરી તે તથા કેરીના ટુકડા તે હવેજમાં નાંખી ખુબ ધરવરી લેવા ધરવરીને પછી બરણીમાં ભરી દેવું અને ઉપર ગોળ શેર ૨ નાંખવો પછી બરણી ઢાંકી બાંધી દેવું તે ઉપલો ગોળ ગળી જાય અને ગોળ કમતી જણાય તો ઉપર બીજો ગોળ નાંખવો ત્યાર પછી આઠ દીવસે વાપરવી. તે ગોળ કેરી કહેવાય છે. કેરીની છાલ ઉતારી ચાર ચીરીયાં કરી મીઠું હલદર ભરી ખોખાં કરી સુકાવી ઉપર લખ્યો સંભાર ભરી તેજ પ્રમાણે કરે તેને આખી ગોળ કેરી કહે છે.

લોંજી કેરી.

કેરી શેર ૫	ખાંડ શેર ૧૫	રાઈ શેર ૦।
મેથી શેર ૦।	હીંગ શેર ૦)=	મરચાં શેર ૦॥
મીઠું શેર ૧	હલદી શેર ૦।	તેલ શેર ૧॥

કેરીની છાલ ઉતારી ટુકડા કરવા પછી ચુલા ઉપર તેલ મુકી રાઇ, મેથી, મરચાં તથા હીંગનો વધાર મુકીને તે કેરીનાં ટુકડા વધારી દેવા અને મીઠું તથા હલદર નાંખવાં અને ખાંડ નાંખી દેવી પછી તેને હલાવવું અને બે ઉભરા આવે ત્યારે જો પાતલી થઈ હોય તો જાણવું કે આ હવે કઠણ થઇ જશે તેવી થાય ત્યારે ઉતારી લેવી અને બરણીમાં નાંખી દેવી. તેજ દીવસે વાપરવામાં આવે છે.

લીંબુનું સંધાણું.

લીંબુ નંગ ૧૦૦	મીઠું શેર ૩॥=	હલદી શેર ૧

લીંબુની ચાર ચાર ચીરો કરીને મીઠું તથા હલદર તેમાં માય તેટલાં ભરી દેવાં અને બરણીમાં ભરી દેવાં ઉપર મીઠાંનો થર દઇને બરણી ઢાંકી દઈ મોઢું બાંધવું.

ગોળ લીંબુનું સંધાણું.

લીંબુ નંગ ૧૦૦	ગોળ શેર ૧૦	મીઠું શેર ૧॥
હલદી શેર ૦॥	મરચાં શેર ૦॥	રાઈ શેર ૦।
મેથી શેર ૦।	તેલ શેર ૧	

લીંબુની ચાર ચાર ચીરો કરવી પછી તેલ શેર ૧ નો વઘાર મુકવો તેમાં રાઇ, મેથી તથા મરચાં શેર ૦। મુકવાં. વઘાર થાય એટલે લીંબુ વઘારી મુકી જરા પાણી છાંટવું અને મીઠું તથા હલદી નાખવાં, ગોળ તથા મરચાં શેર ૦। નો ભુકો નાંખી ઉભરો આવે ને લીંબુ ગળી જાય ને બહુ પાતળાં ન રહે ત્યારે ઉતારી લેવાં અને બરણીમાં ભરી રાખવાં.

લીંબુનું સંધાણું. બીજું.

લીંબુ નંગ ૨૫	મીઠું શેર ૨॥	હલદી શેર ૦॥
ભીંડા શેર ૧	ગુવાર શેર ૧	ટીંડોરાં શેર ૧
આદુ શેર ૧	હલદર શેર ૧	કારેલા શેર ૧

લીંબુની ચીરો કરી લુંણ તથા હલદી ભરવાં અને બરણીમાં ભરી દેવાં ઉપર મીઠું જે હોય તે નાંખી દેવું. આઠ દીવસે લીંબુ અધ ગલ્યાં થાય અને રસ થઇ જાય એટલે તેમાં ભીંડા વીગેરે ઉપર લખેલ વસ્તુ અંદર નાંખી દેવી અને બરણીનું મોઢું ઢાંકી બાંધી દેવું તે કાચું સંધાણું કહેવાય છે થોડા દીવસમાં વાપરી દેવું, નહીં તો બગડી જાય.

આદુનું સંધાણું.

પાકું આદુ શેર ૧ લુંણુ શેર ૦ાા હલદી શેર ૦)= લીંબુ નંગ ૧૦

આદુ પાકું શેર ૧ તેના ઉપરથી છીલકા ઉતારી બોર જેવડા ટુકડા કરી લુંણુ તથા હલદીમાં ચોરી બરણીમાં ભરી દેવું અને ખટાઈ કરવી હોય તો લીંબુ નંગ ૧૦ નો રસ નાંખવો અને ત્રીજે દીવસે અંદર તે બુડી જાય તેટલું પાણી નાંખવું.

બંગાલી સંધાણું.

પોપીયાં શેર ૧	હલદર શેર ૦ા	ગરમર શેર ૦ાા
તેલ શેર ૧	મેથી શેર ૦ા	આદુ શેર ૦ાા
ટીંડોરાં શેર ૧	લીંબુ નંગ ૫	રાઈ શેર ૦ા
હીંગ શેર ૦)=	ગોળ શેર ૦ા	લીલાં મરચાં શેર ૦ાાા
લુંણુ શેર ૦ાાા.		

પોપીયાંની છાલ ઉતારી ચણીયાં બોર જેવડા ટુકડા કરવા અને બીજી વસ્તુ તમામને ચણીયાં બોર જેવી સમારવી અને તેલ શેર ૧ વઘાર મુકી પેહેલાં લીલાં મરચાં મુકવાં તે અરધાં સલસડી જાય એટલે મેથી, રાઇ તથા હીંગ મુકી લીંબુ વગર બધી વસ્તુ નાંખી દેવી અને લુંણુ તથા હલદી નાંખવાં, પાણી બીલકુલ નાંખવું નહીં, બે ચાર વખત હલાવી અધચડાંથી પણ કાચાં રહે ત્યારે લીંબુ તથા ગોળ નાંખી એકવાર હલાવી નીચે ઉતારી લેવાં અને તેજ દીવસે ઉપયોગમાં લેવાં, તેને બંગાલી સંધાણું કહે છે.

કાંકણાંનું સંધાણું.

કાંકણાં શેર ૧ રાઈ તોલા ૨ મેથી તોલા ૨ તેલ શેર ૦ા

લુંણ તોલો ૧॥	હલદી તોલો ૦।	ગોળ શેર ૦॥।
હીંગ વાલ ૫	મરચાં તોલા ૫.	

કાંકણાંને ઠરીયા કાઢી વઘાર મુકી વઘારી દેવાં જરા સીજી જાય એટલે ગોળ નાંખી દેવો અને ઉતારી લેવાં તે તુરત થોડા દીવસમાં વાપરવાં ઝાઝા દીવસ રાખવાથી બગડી જાય છે.

કરંમદાનું સંધાણું.

કરંમદાં શેર ૧	રાઇ તોલા ૨	મેથી તોલા ૨
લુંણ તોલો ૧॥	હલદી તોલો ૦।	તેલ શેર ૦।
ગોળ શેર ૦॥।	હીંગ વાલ ૫	મરચાં તોલા ૫

તલ શેર ૦। મુકી અંદર રાઈ, મેથી, હીંગ તથા મરચાં મુકી વઘારી દેવાં તેમાં ગોળ નાંખવો જરા અધચડયાં થાય એટલે લુંણ તથા હલદી નાંખી ઉતારી લેવાં અને તરત વાપરવાં.

સેલરાંનું સંધાણું.

સેલરાં શેર ૧	મીઠું તોલા ૨	હલદી તોલો ≈
રાઇ તોલા ૨	લીંબુની ચીર નંગ ૧	

સેલરાંને સમારીને લુંણ તથા હલદી લગાવી દેવાં પછી રાઇને તેલમાં મથી ચડાવી દેવી ખટાઈ નાંખવી હોય તો લીંબુ નીચોવવું અને ન નાંખવી હોય તો નહી નીચોવવું.

લીલાં મરીનું સંધાણું.

લીલાં મરી શેર ૧ લુંણ શેર ૦। લીંબુ નંગ ૧૦ નો રસ
હલદી તોલા ૨

મરીની લીલી લુમને લુંમ લઇને લુંણ તથા હલદી લગાવી બરણીમાં ભરવું પછી થોડું મીઠું નાંખી પાછાં નાંખવાં એવી રીતે બે થર દઈ મીઠું નાંખી દેવું અને ઉપર લીંબુનો રસ નાંખવો ત્રીજે દીવસે જો પાણીથી ડુબતાં થયાં હોય તો પાણી છોડવું.

ખારેકનું સંધાણું.

ખારેક શેર ૧ લુંણ તોલા ૨ રાઈ તોલા ૨
હલદી તોલા ॥ તેલ તોલા ૨ હીંગ વાલ ૫

લીલી ખારેક અથવા સુકી ખારેકને એક દીવસ પાણીમાં ભીંજવી બીજે દીવસે લુંણ તથા હલદી લગાવવાં પછી રાઈ તેલમાં મથી તેમાં હીંગ તથા જરા લુંણ નાંખી તે ચડાવવી, ખટાઇ કરવી હોય તો લીંબુ ૧ નો રસ નીચોવવો.

મીઠા લીંબડાની ચટણી.

મીઠો લીંબડો તોલા ૪ દાળીયા તોલા ૪ જીરૂં તોલા ૪
કોપરાંનું ખમણ તોલા ૪ લીંબુ નંગ ૨
સુકા ધાણાનો મગજ તોલા ૪ મીઠું તોલા ૫
ખાટાં અનારદાણા તોલા ૪ હીંગ તોલો ૦॥ આદુ તોલા ૪

લીંબડાને જરા ઘીનો હાથ દઇ આંચમાં ભુંજવો પછી જીરૂં કોરાં માટીનાં વાસણમાં સેકવું તથા હીંગને પણ સેકી લેવી પછી તમામ વસ્તુ ભેગી કરી ચટણી વાટવી.

પીતસાંતક ચટણી.

લીલો ફોદીનો શેર ૦। સીંધા લુંણ તોલા ૩
કાળાં મરી તોલા ૪ લીંબુ નંગ ૨

તે બધાને ભેળી ખુબ પીસી એક કાચ અથવા ચાંદીનાં વાસણમાં ભરી મુકવાં તે ગરમીના દીવસમાં બહુ પીત્ત ચડે છે ત્યારે ખાવાથી પીત્ત નિવૃત્ત થાય છે.

દ્રાક્ષની ચટણી.

કાળી દ્રાક્ષ તેાલા ૪ કાળાં મરી તેાલા ૨ સાજીરૂં તેાલા ૨
સીંધા લુંણ તેાલેા ૧ાા

કાળી દ્રાક્ષને સુઇઆ ઉપર લઇને સેકવી તથા સાજીરાંને સેકી લેવું પછી તે તમામ વસ્તુ સાથે પીસી ગેાળી કરી રાખવી તે ગેાળી મેાઢાંમાં રાખવાથી પાચન તથા મેાઢાંમાં પાણી બહુ આવતાં હેાય તેને બહુ ફાયદેા કરે છે.

સાદી ચટણી.

કેાથમીરની મેાટી ઝુડી ૧ અગર નાની હેાય તેા ઝુડી નંગ ૧૦
આદુ તેાલા ૨ લીલાં મરચાં તેાલા ૫ કેાપરૂં નંગ ૧ નું ખમણ
જીરૂં તેાલા ૨ હીંગ તેાલેા ૧ લીંબુ નંગ ૫ નેા રસ
દારીયા શેર ૦ા ગેાળ તેાલેા ૧ મીઠું તેાલા ૧૦

તે તમામ વસ્તુમાંથી દાળીયાનાં છેાલકાં ઉતારીને બધી વસ્તુ ભેળી કરીને બારીક વાટી લુગદી કરી રાખવી અને સુકવી રાખવી.

ખમણુ પવા.

પવા શેર ૧ શ્રીફળ નંગ ૧ નું ખમણ લીલાં મરચાં તેાલા ૫
હીંગ તેાલેા ૧ લીંબુ નંગ ૩ નેા રસ આદુનાં ચુગીયાં તેાલા ૨

કોથમીરની ઝુડી ૨ નાની   મીઠું તોલા ૫   તેલ શેર ૦।
હલદી તોલો ૦।

તેલ મુકી અંદર મરચાં તથા હીંગ મુકી પવાને વઘારવા પછી એક કોપરાંનું ખમણુ નાંખવું પછી કોથમીર ખુબ ઝીણી સમારીને નાંખવી તથા લીલાં મરચાં પણુ ઝીણા સમારીને નાંખવાં ને આદુના મુગીયાં નાંખવાં પછી મીઠું નાંખવું અને લીંબુનો રસ નીચોવી ઉતારી લેવું.

બટેટાં પવા.

બટેટાં શેર ૦॥।   શ્રીફળ નંગ ૧ નું ખમણુ   મીઠું તોલા ૭
લીલાં મરચાં તોલા ૬   પવા શેર ૧   લીંબુ નંગ ૫ નો રસ
મેથી તોલા ૨   આદુનાં મુગીયાં તોલા ૩   હીંગ તોલો ૧
કોથમીરની ઝુડી ૨ નાની   તેલ શેર ૦।≈   હલદી તોલો ૦॥।

બટેટાંને પાણીમાં બાફીને છાલ ઉતાર્યા વગર અથવા છાલ ઉતારીને ઝીંણા સમારવાં પછી તેલ ૦।≈ મુકી તેમાં મરચાં, હીંગ તથા મેથીનો વઘાર મુકી વઘારી દેવાં ઉપર કોપરાંનું ખમણુ નાંખવું, કોથમીર ઝીણી સમારીને નાંખવી, મરચાં ઝીણાં સમારી નાંખવાં, આદુના મુગીયાં નાંખવાં, લુંણુ નાંખવું, લીંબુ નીચોવવાં તથા હલદી નાંખવી અને ઉતારી લેવું.

કોઠની ચટણી.

કોઠ નંગ ૧   લીલાં મરચાં શેર ૦)≈   હીંગ તોલો ૧
કોપરાંનું ખમણુ તોલા ≈   લીલા ધાણા શેર ૦)≈
મીઠું તોલા ૬

કોઠને ફોડીને દેવતામાં ઓઠવવું. હીંગને સેકવી પછી તમામ વસ્તુ મેળાવી ખુબ બારીક વાટવી.

સુકી તેલંગી ચટણી.

સુકા ધાણા શેર ૦। કોકમ તોલા ૩ અડદની દાળ તોલા ૪ સુકાં મરચાં શેર ૦। મીઠા લીંબડાની ડાળખી નંગ ૪ કોપરાંનું ખમણ તોલા ૮ મીઠું તોલા ૮ શાહાજીરૂં તોલા ૫

ધાણા, મરચાં, જીરૂં તથા અડદની દાળ સેકવાં અને પછી બધી વસ્તુ ભેળી કરી વાટવી. જળ નાંખવું નહીં તે ચટણી બહુ સારી થાય છે.

કોથમીરની ચટણી.

કોથમીરની ઝુડી નંગ ૧૦ લીલાં મરચાં શેર ૦)॥ હીંગ તોલો ૦ાં આદુ તોલા ૨ા મીઠું તોલા ૭ જીરૂં તોલો ૦। કોપરાંનું ખમણ નંગ ૦ા નુ.

કોથમીર વાટવી તેની સાથે ખમણ વાટવું. હીંગ કુલાવીને નાંખવી અને જીરૂં સેકીને નાંખવું. આદુ નાંખવું, મીઠું જરા શેકીને નાંખવું કે જેથી બહુ પાણી નહિ થાય, તે તમામ વસ્તુને ખુબ વાટવી.

આંબલીનાં ચોચાની ચટણી.

આંબલીનાં લીલાં ફુલ શેર ૦। લીલાં મરચાં શેર ૦)॥ ધાણા તોલા ૪ મીઠું તોલા ૧૦ મરી તોલા ૨ જીરૂં તોલા ૪.

તે તમામ વસ્તુને સાથે બારીક વાટવી.

ખમણની ચટણી.

કોથમીરનો મોટો ઝુડો ૧ આદુ શેર ૦। કોપરાં નંગ ૨ નું ખમણ. દહીં શેર ૨ જીરૂં તોલા ૫ મીઠું તોલા ૧૦ હીંગ તોલો ૦॥.

કોથમીરને ઝીણી સમારી દહીંમાં મેળાવવી. શ્રીફળનું ખમણ મેળાવવું. મરચાં તથા આદુનો છુંદો કરીને મેળાવવો. પછી લુંણ નાંખવું.

સુકા ધાણાની ચટણી.

ધાણા શેર ૦। સુકાં મરચાં શેર ૦)= જીરૂં શેર ૦)= મીઠું તોલો ૦॥ કોકમ શેર ૦)=

તે તમામને કુટી ઝીણો બારીક ભુકો કરવો પછી તેને કોકમમાં વાટી નાંખવો. તેની લુગદી કરવી.

સુકા ધાણાની સુકી ચટણી.

ધાણા શેર ૦॥- સુકાં મરચાં શેર ૦। જીરૂં શેર ૦)= હીંગ તોલો ૦॥ મીઠું શેર ૦।.

ધાણાને કુટવા ને જીરૂં શેકીને તથા હીંગ કુલાવીને તથા મરચાં જરા શેકીને તે તમામ ભેળું કરી બારીક ભુકી કરવી. તે સુકી ચટણી ઘણા દીવસ રહે. દાળ, શાક, અગર એકલી પણ ઉપયોગમાં આવે છે.

સોનામુખીની ચટણી (પાચન ચટણી).

સોનામુખી તોલા ૫ ઝીણી હરડે તોલો ૧ જુવા હરડે એટલે

હીમજ. કાળાં મરી તોલા ૨ સીંધા લુણ તોલા ૨ આદુ તોલા ૨.

તે તમામ વસ્તુ ભેળી કરી ખુબ બારીક વાટી લુગદી કરી રાખવી, તેનાથી પાચન થાય, દસ્ત સાફ લાવે, અન્ન પચે અને ક્ષુધા લાગે. જો તે ચટણી ઘણા દીવસ રાખવી હોય તો ટીકડી કરી સુકાવી રાખવી.

પાપડ પવા.

પાપડનો ભુકો નંગ ૮ નો   શ્રીફળ નંગ ૧નું ખમણ
મીઠું તોલા ૫   પવા શેર ૧   લીંબુ નંગ ૫ નો રસ
મેથી તોલા ૨   હીંગ તોલો ૧   કોથમીરની ઝુડી ૨ નાની
તેલ શેર ૦।   લીલાં મરચાં તોલા ૬   આદુનાં ઝુગીયાં
તોલા ૩   હલદી તોલો ૦॥

પાપડને સેકી હાથથી ભુકો કરી બટેટાં પવાના પ્રમાણે કરવું.

દારીયા પવા.

દારીયા શેર ૦॥।   શ્રીફળ નંગ ૧ નું ખમણ.   તેલ શેર ૦।=
પવા શેર ૧   લીંબુ નંગ ૫ નો રસ   લાલ મરચાંનો ભુકો
તોલા ૩   હીંગ તોલો ૧   મીઠું તોલા ૭
આદુનાં ઝુગીયાં તોલા ૨   હલદી તોલો ૦॥

તેલનો વઘાર મુકી અંદર હીંગ તથા મરચાં તોલો ૦॥ મુકી પવા નાંખવા પછી દારીયા વીગેરે તમામ વસ્તુ ઉપર પ્રમાણે નાંખી ઉતારી લેવાં ને ઉપર બચેલાં મરચાં તોલા ૨॥ નો ભુકો નાંખવો.

ખમણ કાકડી.

કાકડી શેર ૨ કોપરાંનું ખમણ નંગ ૧ નું આદુનાં મુગીયાં તોલા ૩ દારીયા શેર ગાા લીલાં મરચાં શેર ૦)= મીઠું તોલા ૬ હીંગ તોલો ૦। લીંબુ નંગ ૪ નો રસ ઘી તોલો ૦ાા કોથમીરની ઝુડી ૨ નાની.

કાકડીની છાલ ઉતારી ઝીણા મગીયાં જેવા ટુકડા કરવા તેમાં મીઠું તોલા ૩ નાંખી તે કાકડીને ચોળવી અને લુગડામાં લઇ નીચોવી બાંધીને તેના ઉપર વજન મુકવું અને દારીયાનો ભુકો કરવો. પછી કાકડી સુકી થઇ ગઈ હોય તે છોડીને ઘી તથા હીંગનો વઘાર મુકી વઘારવું. ઉપર દારીયાનો ભુકો નાંખવો તથા ખમણ તથા મરચાંના ઝીણા ટુકડા કરી નાંખવાં. આદુનાં મુગીયાં તથા કોથમીરનો છુંદો કરીને મેળાવવું. પછી મીઠું નાંખવું. તે તમામ વસ્તુ કાકડી વઘારી નીચે ઉતારીને નાંખવી.

હીંગાષ્ટક ચુર્ણ.

સુંઠ પીપરી એઉજીરાં કાળાં મરી
અજમો ભુંજી હીંગ

ઉપર લખેલ વસ્તુને તમામ બરાબર લઇ ચુર્ણ કરી એક અથવા બે ટંક ખીચડીમાં ઘીથી મેળાવીને પેહેલા કોળિયામાં હમેશ ખાય તો અજીર્ણ કોઈ દીવસ ન થાય.

અમલવેદ ચુર્ણ.

જવાખાર ચીત્રક એલાયચી ભારંગી
પુસ્કર મુલ અથવા હકરમુલ સાજી પાંચ લુંણ

પત્રજ	ભુંજી હીંગ	કચુર	નીશોત
નાગરમોથ	ઇંદ્રજવ	ડાંસરા અથવા તંવરીક	
અમલબેત	જીરૂં	આમલા	હડકી છાલ
અજમો	પીપરી	તલનો ખાર	
સહજ નાનો ખાર		ચણાનો ખાર	

તે તમામ ઔષધ બરાબર લઇને ઝીણાં પીસીને કપડછાંણ કરીને બીજોરાંના રસના ૮ પુટ દઈને સીદ્ધ કરી હમેશાં બે ટંક પાણીની સાથે ખાવાથી બહુ ભુખ લાગે અને અજીર્ણ વાયુ ગોલા ઉદર વ્યાધી અએડ વૃદ્ધ વાત રક્ત ઈત્યાદી બધા રોગોને આ અગ્નિમુખ ચુર્ણ દુર કરે છે.

પાચક પીપર.

પીપર શેર ૦। સીંધા લુંણ તોલા ૨।। કાળાં મરી તોલા ૨।।
લીંબુ નંગ ૧૦ નો રસ હીંગ તોલો ૦।।

પીપરને લીંબુનાં રસમાં ચાર દીવસ ભીંજવી રાખવી. પછી લીંબુના રસમાંથી કાઢીને લુંણ, મરી તથા હીંગ તે ભીનીમાંજ લગાવી દેવી. પછી તેને છાંયે સુકવવી. સુકાઈ જઇ ખરખરી થઈ જાય એટલે બરણીમાં ભરી દેવી પછી જમ્યાબાદ તેમાંથી ત્રણ પીપર ચાવી જવી તેથી અન્નનું પાચક થાય છે. પીત્તને દુર કરે છે. વાયુને હરે છે તથા જઠરાગ્ની ખોલે છે.

ક્ષુધા પીપર.

પીપર શેર ૦)= સીંધા લુંણ તોલા ૨ કાળાં મરી તોલો ૧

પીપર લઈને આપણી જે પાણી પીવાની મટકી હોય તેની નીચે જે ભીનાસનો ભાગ રહે છે ત્યાં મુકી દેવી. રાતના મુકી સવારના તેને જરા ભીનાં કરીને લુંણ તથા મરી લગાવી દેવાં અને તેમાંથી પીપર નંગ ૪ જરા આંચ ઉપર મુકવી. ઉપરનું લુંણ સલસડી સુકાઈ જાય એટલે તે ઉપયોગમાં લેવી. તેથી ક્ષુધા લાગે છે અને પીતવાયુનું હરણ કરે છે તે પીપર જમ્યા પહેલાં ઉપયોગમાં લેવી.

દ્રાક્ષાયણ.

કાળી દ્રાક્ષ શેર ૧ કાળાં મરી તોલો ૧ સીંધા લુંણ તોલા ૫ ઘી શેર ૦)=

દ્રાક્ષ શેર ૧ લઇ તેને ઘીમાં સાંતળી નાંખવી. ફુલી જાય એટલે ઘીમાંથી બહાર કાઢી લઈ તે ઉપર લુંણ તથા મીરચ વાટેલ હોય તે ભુરકાવી દેવું પછી તેને બરણીમાં ભરી રાખવી. રાતના સુતી વખત અથવા સવારના તેમાંથી સાત સાત દ્રાક્ષ હમેશાં ઉપયોગમાં લેવી તેથી એક વખત પેટનો ખુલાસો સારી રીતે થાય છે, ક્ષુધા લાગે છે, લોહી સુધરે છે અને જીરણજવર દુર કરે છે.

હીંમજ.

હીંમજ શેર ૧	ઘી તોલા ૫	સીંધા લુંણ તોલા ૫

હીંમજ ઘીમાં તળી લેવી અને ઉપર સીંધા લુંણ ભુરકાવવું. સીંધા લુંણ ભુરકાવી નીત પાંચ હીંમજ ખાવી. તે ખાવાથી દસ્ત સાફ આવે છે, પેટનો દુઃખારો દુર કરે છે અને બાદીને તોડે છે.

રૂચી ધાણા.

ધાણા શેર ૧	સીંધા લુણ તોલા ૨	સુંઠ તોલો ૧
પીપર તોલો ૧	કાળાં મરી તોલો ૧	હીંગ તોલો ૦॥
ધોળાં મરી તોલો ૧	હલદી તોલો ૦।	લીંબુનો રસ તોલા ૫

ધાણાને બાર કલાક સુધી પાણીમાં ભીંજવવા પછી તેને તડકે જરા સુકવી, છડીને છીલકાં ઉતારવાં. જો ભીંજવ્યા વગર છડે તો દાલના ઝીણા ટુકડા થઈ જાય માટે તેને ભીંજવીને છડવા પછી ફરી દાલને સુકાવવી. હીંગ સેકવી અને બાકીની વસ્તુને તથા સેકેલી હીંગને પીસીને કપડછાંણ કરવું તે મસાલો બધો લીંબુના રસમાં મેળવીને તેમાં ધાણાની દાળ ભીંજવવી અને તે રસ પી જાય એટલે તેને સુકાવી દેવી. સુકાઈ જાય એટલે તેને ઠીકરાના વાસણમાં સેકી નાંખવી અને એક સીસીમાં ભરી મુકવી કારણ કે હવા જાય નહીં. તે ધાણા ખાવાથી અરૂચી, મોઢામાં આશુ, મોંની દુરગંધ તથા પીત્ત ચઢી ગયેલ હોય તે રોગોને ફાયદો થાય છે. તે ધાણા રોજ તોલો ૦॥ ખાવા.

ક્ષયની અકસીર દવા.

કાળાં મરી શેર ા. કડવા લીંબડાના ઝાડના મુળના ભાગમાં કાંકું કરાવી ડગરી કાઢવી તેમાં મરી શેર ા માય તેવડું કાંકું કરવું ને મરી ચૈત્ર સુદી ૧ એટલે ગેાડી પડવાને દીવસે નાંખી પાછી ડગરી બેસતી કરવી અને માટી લગાડી દેવી કે થીગડી કેાઈ દેખે નહીં. મરી નાંખવાં ત્યાંથી એક માસની અંદર "ઓંમ્ નમેા ભગવતે વાસુદેવાય" મંત્રનેા દશ હજાર વખત જપ કરવેા. પછી આસુ વદી ૧૪ એટલે કાલી ચૌદસને દીવસે તે મરી કાઢી લેવાં. પછી તે ક્ષય રેાગવાળાને નીત સાત મરી દેવાં. તે એકવીસ દીવસ આપવાથી ગમે તેવેા ક્ષય રેાગ હશે તે જશે. ઉપર તેલ, મરચું તથા ખટાઇની પરેજ રાખવી, આ દવા થેાડા પરીશ્રમની છે તે કેાઈના મનમાં નહીં આવે પણ બહુ અકસીરને સારી છે. કદી મરી ગળી જાય અને લેાંદેા થઇ ગયેા હેાય તેા મરી જેવી ગેાળી કરી આપવી.

આંખને પડર આવતાં હેાય તેને બંધ કરવાની અકસીર દવા.

હરદર તેાલા ૧૦ લેવી તેને ચાકુથી માથેની છાલ ઉતારી નાંખવી અને પછી એક એક ગાંઠીયાના ચાર ચાર પાંચ પાંચ કટકા કરવા પછી તે કટકા એક સીસામાં ભરી તે બુડે તેટલેા

લીંબુનો રસ છાંણીને તેમાં નાંખવો. પછી સીસાનું મોઢું બંધ કરી ૪૦ દીવસ તેમાં રહેવા દેવું, પછી તેને વાટીને ખરલ કરી તેની ગોળી કરવી. પછી આંખને પડર આવતાં હોય તો તે ગોળી પાણીમાં ઘસી આંજવી તેથી ઝાંખ અથવા પડર હોય તે મટે છે.

આંખ દુખતી હોય અથવા ઝાંખનો અકસીર ઇલાજ.

લીંબુ નંગ ૧   લવીંગ તોલો ૧   ગાયનું માખણ તોલા ૪

માટીની હાંડલી નંગ ૧ પાણી શેર ૧ માય તેવી લેવી અને લીંબુ નંગ ૧ પાકેલ પીળું લેવું તેમાં સળીથી છેદ કરી લીંબુ ખોસવું તેમ આખાં લીંબુમાં છેદ કરી લવંગ ખોસી દેવાં પછી માખણ તોલા ૪ તેના ઉપર લપેટી દેવું અને પછી હાંડલીમાં મીઠું પાણી ભરી તેમાં તે લીંબુ નાંખવું પછી તે પાણી હમેશાં બદલવાં જવું તેમ ચાલીસ દીવસ સુધી પાણી નીત બદલવું પછી લીંબુની ઉપરનું માખણ ઉતારીને લુગડાંથી છાણી મોટાં મોઢાંની શીશીમાં રાખી મુકવું પછી આંખમાં આંજવું અને આંખ પટપટાવી પાણી કાઢી નાંખવું આંખ બળવાથી ડરવું નહીં અને આંખમાં લાલાસ થઇ જાય તેનાથી પણ બીવું નહીં અને બપોરના અથવા રાતના સુવા પહેલાં આંજવું. આ ઔષધ આંખ દુઃખવાને અથવા ઝાંખને બહુ ફાયદો કરે છે.

ખાંડ ધોવાની રીત.

ખાંડ મણ ૧ દુધ શેર ૨ પાણી શેર ૧૦

ખાંડ મણ ૧ માં પાણી શેર ૫ નાંખી ભઠ્ઠી ઉપર ચડાવી હલાવવું પછી નીચી આંચ કરવી અને દુધ શેર ૧॥ માં પાણી શેર ૫ મેળાવી રાખવું અને બાકી દુધ શેર ૦॥ ખાંડ ચડાવવી ત્યારે અંદર નાંખી દેવું અને ખાંડમાં ઉભરો આવે ત્યારે દુધ ને પાણી ભેળું કરેલ હોય તે થોડું થોડું છાંટતા જવું. તેમ જયાં સુધી ઉભરો આવતો જાય ત્યાં સુધી છાંટતા જવું એમ ખુબ ઉભરા આવી જાય એટલે લાકડાં કાઢી લેવાં અને થોડી આંચ રાખવી અને પછી તેના ઉપર મેલનો પુડો જામશે તે ખુબ પુડો જામી મેલ ઉપર આવી જાય એટલે મંદી આંચ રાખી એક કલાક રાખી ઉતારી લેવું અને તે પુડો જામતાં કદી ઉભરો આવે તો દુધ ને પાણી છાંટવું અને વધારે આંચ હોય તો થંડો કરવો એમ પુડો જામી જાય અને ઉપરથી થંડો થઇ જાય એટલે તે પુડો ઝારાથી ઉતારી લેવો અને ઉતારી ખાંડને પાછો ઉભરો દઇને દુધ પાણી છાંટતા જવું. ઉભરો જરા હલકો પડે એટલે ઝારાથી ઉપરની છારી ઉતારવાં જવું તેમ સારી રીતે મેલ ઉતરી જાય એટલે ટોપ ઉપર છરણું બાંધી છાંણી નાંખવું અને તે રસમાંથી જે કંઇ વસ્તુ કરવી હોય તેમાં તે પ્રમાણે રસ લઇ લખ્યા પ્રમાણે ચાસણી કરવી. જો થોડી ખાંડ ધોવી હોય તો પણ ઉપર લખ્યા પ્રમાણેજ કરવું.

બૂરૂં કરવાની રીત.

ખાંડ મણ ૦ાા નો રસ.

ખાંડનો રસ મણ ૦ાા છાંણેલો હોય તે ભઠ્ઠી ઉપર ચડાવવો અને તેની નીચે આંચ અચ્છી તરેહથી કરવો અને પેહેલા ઉભરા વખતે ધ્યાન રાખવું કદાચ ઉભરાય તો અંદર પાણી છાંટવું, અગર એક ઝારા ઉપર કટોરો મુકવો, અગર જરા દુધ છાંટવું. ઉભરો આવે તે વખત મેલની સફેદ છારી આવે તો ઝારાથી કાઢી નાંખવી, પછી આંચ તેજ રાખવી અને ચાસણી જોતાં જવું અને આંગળી અંગોઠાથી તપાસતાં જવું અને હાથમાં ગોળી વળી જાય એટલે ઉતારીને તે કઢાઈ એક લાકડાંનાં ચોકઠાં ઉપર રાખી દેવી અને ઘુંટવી. નીચે ઉતારી ઘુંટશો એટલે ઉફાળો ચડશે તે ઉફાળો કાંઠા સુધી આવે એટલે પાછું હલાવવું અને ખાંડ બેસી જાય એટલે પાછો તવેથો બહાર કાઢી લેવો. પાછો ઉફાળો ચડવા દેવો અને પાછું હલાવવું અને તેમાં ઘી તોલો ૧ નાંખવું એમ હલાવતાં છુટો પડવાનો થાય એટલે એક લાકડાંનો મુસ્તો લેવો તે એવો કે નીચેથી લોટા જેવો જાડો અને ઉપરથી પાતલો એવો મુસ્તો લઈ ઘુંટવું અને ફરી તવેથાથી ફેરવવું તેમ કરતાં પડી જાય એટલે ચારણીથી ચારી નાંખવું અને ગઠી નીકળે તે જુદી રાખવી તે ગઠી વખતે દુધ ઉનું કરવું હોય તો તેમાં કામ આવે છે.

ચીવડા.

આ પવા (ચીવડા) લખવાની આ ઠેકાણે જરૂર નહીં હતી પણ લખવાની અગત્ય એટલીજ કે, પવા બજારમાં જે જે વેચાય છે તે હાળ ભાત બરોબર છે તેનું કારણ કે બહુ ભીંજવવા, સેકવા, ઈત્યાદિ નીચે લખેલી રીતથી થાય છે તેથી અમારા મનમાં આવ્યું કે તે ન વાપરવા જેવી વસ્તુ ઘણુાખરા તમામ લોકો વાપરે છે, તેથી બુદ્ધિ ભ્રષ્ટ થાય છે અને ઉલટા વીચાર સુઝે છે, માટે અત્રે લખવાની જરૂર પડી છે કે લોકો હાથથી બનાવી વાપરી શકે, તે નીચે પ્રમાણે છે.

પવા ચીવડા.

સુકી સાળ શેર ૫ લઇ ઉંનાં પાણીમાં ભીંજવવી અને પાણી મીઠું પીવા જેવું વાપરવું તે એક દીવસ ભીંજવવી, અને બીજે દીવસે તેને કાઢી મોકળી કરી દેવી. એટલે પાણીનો ભાગ જરા વવઠાય તેમ છાંયામાં કરવી, તડકે સુકાવવી નહીં જરા વવઠાઈ જાય એટલે એક ઠીકરાનાં વાસણમાં શેર ૧ અથવા શેર ૧। લઈ શેકવી પછી તેને લાકડાંની ઉખરીમાં લાકડાંનાં સાંબેલાંથી ગરમ ગરમ કુટવી એટલે દાણા નરમ હોય તે ચીપટો પડી જાય તજવીજથી કુટવી એટલે દાણો અનામત રહે પછી તેની ફોતરી ઝાટકી નાંખવી.

લીલી સાળનાં ચીવડા.

ચેાખા પાક ઉપર આવે ત્યારે લીલી સાળ શેર ૫ લેવી અને તેને માટીના વાસણમાં શેકવી અને પછી ઉપર પ્રમાણે કરવું તે ચીવડા જરા મેલાસ ઉપર થશે અને ઉપરની સુકી સાળના સફેદ થાય છે લીલી સાળના કેાઇક કરે છે પણ સુકી સાલના વધારે વપરાય છે અને તેજ કારણસર આ રીત લખી છે.

ઉપર લખેલ સુકી સાળના ચીવડા ભીંજવ્યા વગર ઝાકળમાં બે ત્રણ દહાડા રાખી કેાથળામાં ઘાળીને શેકી લેવાથી થાય છે પણ વધારે વખત લાગે છે અને બરેાબર સફાઈ આવે નહીં તેટલા માટે અમે ભીંજાવીને કરવાનું લખ્યું છે.

દારીયા કરવાની રીત.

ચણાને ઝાકળમાં રાખી તેને પણ કેાથળામાં ઘાળી રાખવા પછી સેકવા અધ સેકાય ને ફુટી જાય એટલે લાકડાંનાં ઘરડીયાથી ઘરડી નાંખી કાઢી લઈ ફેાતરાં ઝાટકી નાંખવાં. બજારના જે દારીયા લઇયે છીયે તે; પાણીથી થાય છે તેથી ઉત્તમ જાતીના લેાકેાને માટે આ શ્રેષ્ટ છે.

ધાણી કરવાની રીત.

જુવાર જુની લઈ એક દીવસ આકળમાં રાખવી ને બીજે દીવસે કહાઈમાં રેતી નાંખી સેકી લેવી તે ધાણી બહુ સારી થાય છે તેના કરતાં ખાણની જુવાર હોય તો વધારે ફુટે છે.

ગરમ મસાલો.

વજ તોલો ૧ સફેદ જીરૂં તોલા ૨ કાળાં મરી તોલા ૪
લવંગ તોલો ૧ શાહજીરૂં તોલા ૨ બાદરાયણનાં ફુલ તોલા ૪
તમાલપત્ર તોલા ૨ ધાણા તોલા ૧૨ મોટી એલાયચી તોલા ૨
સુંઠ તોલા ૨

ઉપર લખેલ તમામ વસ્તુ ધાણા સીવાય તેલમાં અધકચી ભુંજી લેવી અને સલસડાવીને ઉતારી લઇ પછી તેમાં મેળાવી તમામ વસ્તુ કુટી જાડે હવાલે ચારી લેવી પછી તેને દાળ, શાક, વીગેરેમાં વાપરવી.

મસાલો.

મેથી શેર ૦ા રાઈ શેર ૦)ᐧ દાડમસાર શેર ૦ા
જીરૂં શેર ૦)ᐧ હીંગ તોલો ૧ મરચાં શેર ૦ા
તલ શેર ૦)ᐧ ધાણા શેર ૦ા.

મેથી, ધાણા, જીરૂં, રાઇ, હીંગ, મરચાં, તલ તે તમામ સેકવાં અને પીસવાં પછી તે ભુકેા દાડમસારમાં મેળાવવેા. દાડમસાર નહીં તેા કેાકમ કુટીને મેળાવવાં. તે મસાલેા દાળ, શાક, વીગેરેમાં પડે છે.

સુવાકે સારૂ વાચક.

હીંમજ તેાલેા ૧	લીંડી પીપર તેાલેા ૧	અજમેાદ તેાલેા ૧
સાજી તેાલેા ૧	કાળાં મરી તેાલેા ૧	સીંધા લુંણ તેાલેા ૧
હીંગ તેાલેા ૧	સફેદ જીરૂં તેાલેા ૧	

હીંગને સેકવી અને બાકીની તમામ વસ્તુ ભેળી કરી ઝીણી બારીક કુટી કપડછાંણ કરી વાપરવેા એટલે તે પાચન શક્તિ વધારે છે.

હીંગલાષ્ટક ચુર્ણ.

શેકેલી હીંગ તેાલેા ૧	કાળાં મરી તેાલેા ૧	અજમેાદ તેાલેા ૧
લીંડી પીપર તેાલેા ૧	સાજીરૂં તેાલેા ૧	સીંધા લુંણ તેાલેા ૧
સુંઠ તેાલેા ૧	સફેદ જીરૂં તેાલેા ૧	

ઉપર લખેલ તમામ વસ્તુ બારીક ખાંડી કપડછાંણ કરવું ને હમેશાં મરજી માફક લેતાં જવું, તે પેટનેા દુઃખાવેા તથા અજીર્ણને દુર કરે છે.

હલવા બનાવવાની રીત.

બદામી હલવો.

ઘઉંનો સત્વ શેર ૨	ખાંડ શેર ૧॥	ઘી શેર ૧
બદામ શેર ૦।	ચારોલી શેર ૦।	પીસ્તાં શેર ૦।
કેસર તોલો ૦।		

ઘઉં શેર ૨ ને ચાર દીવસ અગાઉથી પાણીમાં પલાળવા અને હમેશાં પાણી કાઢતાં જવું અને નવું નાંખતાં જવું, પછી ચોથે દીવસે પાણી કાઢી નાંખવું અને ઘઉંને હાથથી ખુબ મસલવા એટલે ઘઉંનાં ફોતરાં ઉપર આવી જશે તે ફોતરાં નીચોવીને કાઢી નાંખવાં અને જે ધોળું પાણી રહ્યું તેને બે કલાક રહેવા દેવું એટલે તે આછરીને સત્વ નીચે બેસી જશે અને પાણી ઉપર આવી જશે પછી તે ઉપલું આછરેલ પાણી કાઢી નાંખવું અને નીચેનાં સત્વને અમુક અમુક વાસણમાં રાખી મુકવું ત્યાર પછી ઉપર લખેલી ખાંડ શેર ૧॥ ને ધોઇને રસ કરવો અને તેની જલેબીના જેવી એકતારી ચાસણી કરવી. તેમાંથી અરધી ચાસણી બીજા વાસણમાં કાઢી લેવી અને હલવાની અરધી ચાસણી રહી તેને ઉભરો આવી જાય એટલે ઉપર ઝીણી ધારે સત્વ રેડતાં જવું અને હલાવતાં જવું અને તેમાં હલાવતાં હલાવતાં ઘી શેર ૧ નાંખી દેવું તે હલાવતાં તમામ એકરસ થઈ જાય એટલે જુદો રાખેલો રસ નાંખી દેવો અને હલાવવું એટલે કઠણ થઈ ગયા પછી ઘી જુદું પડી જશે

અને ક્યાંય ચોંટે નહીં એટલે તેમાં બદામ, ચારોલી, પીસ્તાં તથા કેસર નાંખવું અને જાણવું કે થઈ ગયો ત્યાર પછી ઉતારી ખુમચામાં નાંખી દેવો. તે ત્રાંબા અગર પીત્તલની હલવાઇમાં કરવો અને પીત્તલનાં તવેથાથી હલાવવું અને આમ બે ભાગ કર્યા વગર એક ચાસણીથી પણ થાય છે.

સુકો હલવો.

સત્વ શેર ૧   ખાંડ શેર ૨   ઘી શેર ૧

રીત ઉપર પ્રમાણે ફક્ત ફેર એટલોજ કે જે અર્ધ રસ રાખવો તેની ગોળીબંધ ચાસણી કરી અંદર નાંખી એક કથરોટમાં નાંખી ખુબ ઘુંટવો પછી એક પાટીયાં અથવા પતરાં ઉપર ઢાળી દેવો અને ટુકડા કરવા.

આ જે હલવા લખ્યા છે તે બેઉ વસ્તુ સખડીમાં થાય છે બજારની મીઠાઇ ખાવાવાળાને સખડી અનસખડી એકજ છે.



